

MAISON  
**Albert Brenot**

DEPUIS 1849



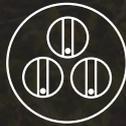
*Fort de son expérience et de son savoir-faire, Albert Brenot a sélectionné le meilleur du cépage Chardonnay pour proposer un vin effervescent doté d'une personnalité aromatique qui lui est propre.*



Chardonnay



Les raisins sont vendangés à basse maturation afin de conserver acidité et fraîcheur. Vinification immédiate par pressoir pneumatique à l'arrivée des raisins au chai.



Fermentation en cuve inox (Méthode Cuve Fermée).



Limoneux, argileux et crayeux.

## DÉGUSTATION

Vin aromatique, fin et bien équilibré avec sa robe légèrement dorée aux reflets verts. (Nuances et goût de tilleul, mangue, pêche et quelques agrumes). Les bulles sont délicates et donnent une dégustation très premium à ce Chardonnay Pétillant.



À boire jeune.  
Température de service : 7 à 9°C.



Excellent à l'apéritif, seul ou avec un dessert.