



ÉTERNELLE BRUT

LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE DE LA MAISON

Trilogie de 3 cépages. Cette alliance entre le fruité du Pinot Noir, les arômes du Pinot Blanc et la finesse du Chardonnay font de cette cuvée un équilibre parfait. Une cuvée agréable et légère à déguster à toutes occasions.

Le champagne de tous les instants !

DÉGUSTATION

Œil : Robe Jaune beige

Nez : Très plaisant, notes briochées avec un petit côté épicé.

Riche et complexe.

Bouche : La mise en bouche laisse éclater une effervescence ample et crémeuse. Le Pinot Noir apporte la longueur, la charpente et le caractère de cette cuvée.

Une finale toute en finesse avec une vivacité et une fraîcheur qui réveille les sens.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Compagnon idéal pour vos apéritifs et soirées entre amis. Ce champagne pourra aussi bien faire ses preuves en accompagnant huîtres ou autres mets gourmands du quotidien.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & CONDITIONNEMENT

- ◆ Assemblage : 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Blanc
- ◆ Dosage Brut : 7g/litre
- ◆ Degré d'alcool : 12,5% Vol.
- ◆ Disponible en bouteille (75 cl), magnum (150 cl)

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS

- Médaille d'Or Concours International de Lyon 22, 23, 24
- Médaille d'Or Féminale 2021, 2022, 2023
- Guide Hachette des vins 2020, 2021, 2024



CHAMPAGNE
DEHEURLES
DANIEL & FILLES

1 Rue de l'école - F-10110 CELLES-SUR-OURCE

T. + 33 (0)3 25 38 57 64

contact@champagne-daniel-deheurles.com

www.champagne-daniel-deheurles.com

