



FICHE TECHNIQUE

CHAMPAGNE HERMANCE BRUT

Maison Christian Bourmault

Présentation générale

Le Champagne Hermance Brut est un assemblage harmonieux des trois cépages emblématiques de la Champagne: *Pinot Noir*, *Chardonnay* et *Meunier*. Il se distingue par une grande richesse aromatique, une fraîcheur marquée et une belle puissance en bouche. Un champagne de caractère, polyvalent et raffiné.

Cépage	Proportion
Pinot Noir	Assemblage
Chardonnay	Assemblage
Meunier	Assemblage

(La maison ne communique pas les pourcentages exacts.)



Profil aromatique

- Grande richesse aromatique
- Fraîcheur expressive
- Structure puissante et équilibrée

Style & dégustation

Type : Brut

Caractère : vif, aromatique, structuré

Moment idéal : apéritif raffiné,

Accords mets & champagne



Saint-Jacques au pesto



Foie gras poêlé



Feuilleté d'escargot

Des accords qui mettent en valeur sa fraîcheur et sa puissance.

MAISON CHRISTIAN BOURMAULT

Une maison champenoise artisanale qui met