



CHAMPAGNE

Charles  
de Cazanove

TRADITION PÈRE & FILS

## EXTRA-BRUT HVE

Le Champagne Charles de Cazanove dévoile sa cuvée HVE (Haute Valeur Environnementale), une démarche environnementale qui est le fruit d'un engagement permanent pour la durabilité et le respect de la nature.



### TERROIRS

Meunier - Vallée de la Marne.  
Chardonnay - Sézannais.  
Pinot Noir - Côte des Bar.

### ASSEMBLAGE

50% Meunier.  
30% Chardonnay.  
20% Pinot Noir.

### DOSAGE

Extra-Brut < 6g/l.

### NOTES DE DEGUSTATION

#### Couleur :

Des bulles fines et délicates.

#### Nez :

Des arômes d'une pureté cristalline, mêlant des notes de fleurs blanches fraîchement épanouies, de pommes croquantes et de poires juteuses.

#### Bouche :

Les saveurs de fruits blancs se révèlent avec une clarté exceptionnelle, accompagnées d'une subtile minéralité qui confère profondeur et complexité. Une finale d'une longueur étonnante.

### RECOMMANDATIONS

#### Conservation :

A conserver jusqu'à 2 ans.

#### Température de service :

Entre 8° et 10°C.

#### Moment de dégustation :

Dorade grillée au thym et citron, sauce vierge.

[www.champagnedecazanove.com](http://www.champagnedecazanove.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.