



CHAMPAGNE
GROSS
HISTOIRE DE FAMILLE DEPUIS 1954

Cuvée Nuance Brut

C'est tout en nuance et délicatesse que cette cuvée mise de côté dans nos caves de longues années, dévoile ses bulles fines et ses notes acidulées.

○ LE VIN

- 20% Meunier, 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay
- Millésime 2017
- Vinification en cuve inox
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox

○ LES BULLES

- Mise en bouteille : Avril 2018
- Dégorgement : 17 juillet 2024
- Liqueur d'expédition dosée à 6 g/l
- Production disponible en bouteilles (75cl)

○ NOTRE EXPLOITATION

Vignerons passionnés et engagés, notre exploitation familiale est certifiée viticulture biologique depuis août 2024. Notre Terroir 1^{er} Cru est situé sur Jouy-les-Reims où le Pinot Meunier domine et à Ecueil où le Pinot Noir est le roi.

Le travail de nos vignes et la qualité de nos raisins sont placés au cœur de nos préoccupations car c'est la clé pour élaborer un champagne à la hauteur de nos attentes et de notre Terroir.

Apprendre, se perfectionner, exceller entre tradition et innovation: voilà ce qui nous anime chaque jour pour que vous viviez l'expérience de nos champagnes, de notre passion !



Champagne GROSS
SARL GROSS DESJARDIN
15, rue des plantes-51390 Jouy-Les-Reims
03.26.49.75.03
www.champagne-gross.com
mail: info@champagne-gross.com