



ESPRIT de SOLEMME Brut Nature



50% Pinot Meunier et 50 % Chardonnay

Brut Nature (Zero Dosage)

Millésime 2015

Premier Cru de la montagne de Reims

Conversion Culture Biologique

Esprit de Solemme est né de parcelles de Villers aux nœuds sur un sol totalement crayeux et de coteaux de Chamery argilo calcaire.

Nous vous conseillons de déguster ce champagne entre 8 et 12 °C