



BRUT CÉLÉBRATION PREMIER CRU

Champagne festif, il peut être dégusté à toute occasion et à l'apéritif accompagné de gressins au sésame grillé ou de langoustines croustillantes au wasabi.

30% Chardonnay – 40% Pinot Noir – 30 % Meunier

Le Champagne Vollereaux s'est installé en 1933 à PIERRY, vignoble classé 1er cru situé au cœur de la Champagne.

Ainsi, nous avons souhaité élaborer une cuvée à partir de nos parcelles plantées sur ce coteau. Cette cuvée CELEBRATION exprime l'âme de notre terroir.

Les six années de vieillissement dans nos caves lui ont conféré une ampleur avec des arômes briochés, pêche au sirop, ananas. Une belle finesse, qui caractérise les vins de notre Maison.

Vieillessement : 6 ans sur lie

Dosage : 6 g/l

Taux d'alcool : 12%

Médailles et Récompenses :

Gold medal @ GlobalWineMasters 2022

Listed in the top 10 best NV Champagne by the drinks business magazine

89 points Wine Enthusiast Magazine

Gold Medal @ Glass of Bubbly London 2017