



La Griffe des Bons Crus

Domaine Hardy Méthode Traditionnel

Situation	25 kms Sud-Est de Nantes dans la Vallée de la Loire
Appellation	Méthode Traditionnelle
Présentation	Bouteille type champenoise, Capsule complexe Blanche
Conditionnement	Carton de 6 ou 12 bouteilles couchées
Cépage	Chardonnay
Terroir	Silico-argileux
Vinification	Pressurage pneumatique Fermentation en cuves verrées Seconde fermentation en bouteilles pendant 9 mois
Degré	11,5 %
Dégustation	Couleur : vert doré, Il offre une grande harmonie de bulles, un nez intense De fruits mûrs, une fraîcheur et une souplesse en Bouche. Il finit sur un équilibre parfait.
Garde	2 ans
Consommation	Ce vin mousseux, des Rois et des Princes Devenu celui de toutes les fêtes, les bulles s'auréolent De la gloire et du prestige de porter dans le monde Entier l'élégance et la séduction française. A déguster frais entre 8 et 10 degrés.



Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

DOMAINE DE LA GRANGE- 44330 MOUZILLON - FRANCE - TÈL. **02.40.33.93.60** FAX 02.40.36.29.79
E-mail : CONTACT@DHARDY.COM- <http://www.dhardy.com>

N° IDENTIFICATION TVA : siren FR 05.321.796.948.00016 - APE 00117 - BANQUE CRCA VALLET