

M

C H A M P A G N E
DOMAINE MALLET
TRÉLOU-SUR-MARNE

**CUVÉE : NOS TRADITIONS
EXTRA BRUT
ASSEMBLAGE DE RAISINS NOIRS**
tirage annuel limité
► Allocation conseillée ◀

- **TERROIR** Trélou-sur Marne
« *Vignoble champenois sur le bord de Marne* »
- **CEPAGES** 80% meunier 20% pinot noir
Assemblage immuable
- **VIGNES** sur l'ensemble du domaine
- **REGION** Vallée de la Marne
- **VENDANGES** manuelles
- **MISE EN BOUTEILLE** au domaine
- **VINIFICATION** en cuve inox



DECLARATION NUTRITIONNELLE

Valeur pour 100 ml

Energie	264 KJ / 64 Kcal
Matières grasses	0 g
Dont :	
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	1,2 g
Dont :	
- Sucres	<0,5 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

- **INGREDIENTS** raisin, sucre, conservateurs et antioxydants (sulfites), liqueur de tirage, liqueur d'expédition
- **ALCOOL** 12%/vol.



DOMAINE MALLET 17 rue de l'Europe, 02850 Trélou sur Marne, France

www.domainemallet.fr - alexandre@domainemallet.fr - T. +33 (0)7 61 41 49 73

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION