

M

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

**CUVÉE : NOS TRADITIONS
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
- ▶ **DISPONIBLE EN**
demie 37 cl / bouteille 75 cl / magnum : 150 cl / jéroboham : 450 cl



DECLARATION NUTRITIONNELLE

Valeur pour 100 ml

Energie	271 KJ / 65 Kcal
Matières grasses	0 g
Dont :	
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	1,6 g
Dont :	
- Sucres	0,9 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

