

## ESPRIT OCTAVIE

### Cuvée des trois cépages champenois

**Assemblage :** 40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier

**Dosage :** Brut 8 g/l

**Vieillessement minimum :** 40 mois

De la bouture des trois cépages champenois, qui durant 4 à 5 ans développent en symbiose leurs arômes, fleurit la cuvée Esprit Octavie.

Au premier nez, elle présente un fin bouquet brioché, voire fumé. Puis, sa puissance et sa complexité libèrent des arômes d'épices douces et de fruits confits. Son attaque en bouche est fraîche et charnue, sans excès. Pinots et Chardonnay s'allient dans une fine effervescence et une belle longueur en bouche.

Gourmande et accessible, la cuvée Esprit Octavie s'offre avec une viande blanche ou un poisson à la plancha.

---

## ESPRIT OCTAVIE

### Cuvee of three grape varieties

**Blending:** 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier

**Dosage:** Brut 8 g/l

**Minimum aging:** 40 months

*From the cutting of the three champagne grapes, symbiotically developing their aromas for 4 or 5 years, blooms the cuvée Esprit Octavia. The first nose presents a fine brioche, or even smoked, bouquet. Then, its power and complexity release aromas of candied fruits and sweet spices. The palate is fresh and fleshy, without excess. A combination of Pinot and Chardonnay unite in a fine effervescence and a long finish.*

*Gourmet and accessible, the Esprit Octavia cuvee is excellent alongside white meat or griddled fish.*

