

Emmanuel  
**DRAVIGNY**

Fiches techniques

*L'EQUILIBRE  
PARFAIT*

B R U T

Composition: Meunier 80%  
Chardonnay 12%  
Pinot Noir 8%

Vieillessement en cave: 36 mois minimum  
Dosage: 8.5 grammes de sucre par litre  
Température de dégustation: 6 à 8°C.

*Laissez vous surprendre...*



*CARMINAT*

B R U T R O S É

Composition: Meunier 65%  
Chardonnay 12%  
Pinot Noir 8%  
Coteaux-champenois rouge 15%

Vieillessement en cave: 36 mois minimum  
Dosage: 8.5 grammes de sucre par litre  
Température de dégustation: 6 à 8°C.

*Laissez vous séduire...*



*L'ESPRIT  
MEUNIER*

*Blanc de Noirs*

B R U T N A T U R E

Composition: Meunier 100%  
Issus de vignes de plus 35 ans.  
Vieillessement en cave: 36 mois minimum  
Dosage: Non dosé.  
Température de dégustation: 6 à 8°C.

*Laissez vous accompagner...*



CHAMPAGNE Emmanuel DRAVIGNY  
1 Rue du Moulin Grignon - 51390 Vrigny  
SIRET 453 321 937 000 22

+33 (0)3 26 04 45 74  
+33 (0)6 74 38 69 68

contact@edravigny.fr



www.edravigny.fr