

## **Belemnite** Grand cru - Blanc de blancs

Sans dosage, Belemnite est un champagne frais, droit, franc, débordant de vie qui dévoile l'expression du terroir de la Côte des Blancs à l'état pur. Cette cuvée nature est élaborée seulement lorsque la vendange s'avère d'une exceptionnelle qualité.

### **Assemblage**

Récolte: Vendange 2009 et 20% de vins de réserve

Cépage: 100% chardonnay (Grand Cru)

Terroir: 100% Avize (Côte des Blancs)

Vinification: Vinification en cuve en inox thermorégulée

Mise en bouteille: Mars 2010

Repos en cave: 45 mois

Dégorgement : Décembre 2013

Dosage: 0g de sucre/litre - **Brut nature (non dosé)**

~

### **Notes de dégustation:**

Œil: Robe de couleur or pâle

Nez: Frais, intense, fin avec des arômes de poire.

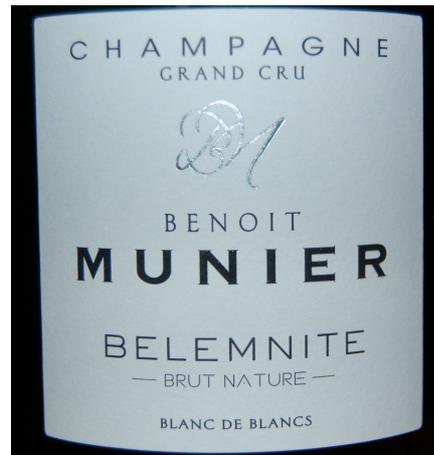
Bouche: L'attaque est vive, franche, mordante avec des notes citronnées et une superbe minéralité. La texture est dentelée, fine et élégante. La finale avec des saveurs de pamplemousse persistantes exprime une belle longueur.

Accords mets-vins: Idéal avec des fruits de mer, des huîtres, des sashimis ou pour un apéritif estival.

Température de service conseillé: 8°C

~

Disponible uniquement en bouteille de 75 cl à partir du 1er octobre 2014



---

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

Champagne Benoit Munier - 1 rue Proquot - 51530 Cuis - France 03.26.56.92.33 -  
champagne.munier@gmail.com