

BELEMNITE

GRAND CRU – BLANC de BLANCS
Zéro dosage



Assemblage

69% de 2011 et 31% de vins de réserve

100% Chardonnay (Grand Cru)

100% Avize

95% cuvée et 5% de taille

Vinification en cuve en inox thermorégulée

Mise en bouteille: 4 avril 2012

Repos en cave: 4 ans

Dégorgement : Mars 2016

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: 7°C

Disponible en bouteille de 75 cl



1 rue Proquot – 51530 Cuis – France - 03.26.56.92.33

champagne.munier@gmail.com

www.champagne-munier.com