

BRUT

GRAND CRU – BLANC de BLANCS



Assemblage

60% de 2011 et 40% de vins de réserve

100% chardonnay (Grand Cru)

Côte des Blancs

95% cuvée et 5% taille

Vinification: en cuve en inox thermorégulée

Mise en bouteille: 6 avril 2012

Repos en cave: 3 ans et ½

Dégorgement : Décembre 2015

Dosage: 8g de sucre/litre

Disponible en Demi sec, dosé à 32g de sucre /l

Notes de dégustation:

Œil: Robe de couleur or pâle avec des reflets verts

Nez: Equilibré, fin, épanoui avec des arômes de fleurs blanches.

Bouche: L'attaque est fraîche. La texture est fine, légère, savoureuse avec des notes d'agrumes. La finale est harmonieuse.

Accords mets-vins: Idéal pour l'apéritif, ce champagne accompagnera parfaitement des toasts au foie Gras, des feuilletés au fromage ou des copeaux de parmesan.

Disponible en bouteille de 75 cl, demi-bouteille de 37.5cl, et magnum (150cl)



1 rue Proquot – 51530 Cuis – France - 03.26.56.92.33
champagne.munier@gmail.com
www.champagne-munier.com