

Millésime 2009

GRAND CRU – BLANC de BLANCS



Assemblage

Vendange 2009 uniquement

100% chardonnay (Grand Cru)

Côte des Blancs (Avize, Cramant, Oger)

Vinification en cuve en inox thermorégulée

Mise en bouteille: Mars 2010

100% cuvée

Repos en cave: 6 ans

Dégorgement : 14 mars 2016

Dosage: 6g de sucre/litre

Notes de dégustation:

Œil: Robe brillante de couleur jaune doré

Nez: Complexe, fin, équilibré avec des notes de fruits à chair blanche (pêche, poire) et de miel

Bouche: Fraîcheur fondue révélant des arômes de coing. Effervescence très fine. Longueur en bouche assez persistante et très minérale.

Accords mets vins : Risotto aux champignons et au parmesan

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