

PAUL-ANTOINE

GRAND CRU - BLANC NOIR



Assemblage

88% Vendange 2007 et 12% de vin de réserve (2005 et 2006)

62% chardonnay et 38% pinot noir (Grand Cru)

Terroir : Avize et Mailly-Champagne

100% cuvée

Vinification en cuve en inox thermorégulée

Mise en bouteille: Avril 2008

Repos en cave: 9 ans

Dégorgement : Mars 2017

Dosage: 7.2g de sucre/litre

Notes de dégustation:

Œil: Robe de couleur or mat

Nez: Complexe, accompli avec des notes de compoté de coing, de poire, de prunes, d'humus.

Bouche: L'attaque est fraîche bien que tempérée par le pinot noir et le temps qui apportent de la puissance, de la rondeur et du gras. La finale, persistante, exprime des saveurs fumées et une légère amertume.

Accords mets-vins: Vin gastronomique pouvant être servi avec des viandes blanches accompagnées de girolles, de pieds de mouton et de châtaignes.

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