

# Champagne Grand Cru Bélemnite

Brut Nature – tirage 2014

## Assemblage

- 100% Chardonnay Grand Cru
- Avize
- Vendange 2013
- Vin de réserve
- 100% cuvée

## Notes de dégustation

- Nez frais, intense, fin avec des arômes de poire
- Bouche vive, franche et mordante avec des notes citronnées
- Belle longueur avec des saveurs de pamplemousse

## Accords mets-vin

- Huîtres, oursins, bulots, palourdes
- Terrine de poisson blanc
- Apéritif estival

## Vinification et vieillissement

- Fermentation alcoolique à 18°C
- Vinification en cuve inox thermorégulée
- Fermentation malolactique réalisée
- Mise en bouteille en avril 2014
- Vieillesse sur lattes : 4 ans
- Dégorgement sans sulfite en juillet 2018
- Pas de dosage – og de sucre/litre

## Disponibilités

- bouteille de 75cl



1 rue Proquot – 51530 Cuis – France – 03.26.56.92.33

[Champagne.munier@gmail.com](mailto:Champagne.munier@gmail.com)

[www.champagne-munier.com](http://www.champagne-munier.com)