

Champagne Grand Cru Blanc de blancs

Brut – Tirage 2014

Assemblage

- 100% Chardonnay Grand Cru
- Côte des Blancs
- Vendange 2013
- Vin de réserve

Vinification et vieillissement

- Fermentation alcoolique à 18°C
- Vinification en cuve inox thermorégulée
- Fermentation malolactique réalisée
- Mise en bouteille en avril 2014
- Vieillissement sur lattes : 4 ans
- Dégorgement en mars 2018
- Dosage : 8g de sucre/l

Notes de dégustation

- Nez franc et expressif avec des arômes de fruits jaunes, d'agrumes et quelques notes grillées, toastées.
- Bouche franche avec une belle sensation de fraîcheur et des notes de mirabelle
- Finale fraîche et fine avec des notes de pomelo

Accords mets-vin

- Apéritif ou à tout moment de la journée
- Foie Gras de canard avec du pain de campagne
- Homard froid avec une mayonnaise maison
- Feuilleté de St jacques

Disponibilités

- demi-bouteille de 37.5cl
- bouteille de 75cl
- magnum de 150cl



1 rue Proquot – 51530 Cuis – France – 03.26.56.92.33

Champagne.munier@gmail.com

www.champagne-munier.com