

# Champagne Grand Cru Paul-Antoine

Brut – Tirage 2008

## Assemblage

- 62% chardonnay Grand Cru
- 38% pinot noir Grand Cru
- Côte des Blancs et Montagne de Reims
- Vendange 2007
- Vin de réserve (2005 et 2006)
- 100% cuvée

## Vinification et vieillissement

- Fermentation alcoolique à 18°C
- Vinification en cuve inox thermorégulée
- Fermentation malolactique réalisée
- Mise en bouteille en juin 2008
- Vieillissement sur lattes : 10ans
- Dégorgement en juillet 2018
- Dosage à 6g de sucre/l

## Notes de dégustation

- Nez expressif de fruits rouges puis arômes de fruits jaunes, d'épices, de cire, de caramel mêlés à des notes briochées
- Bouche dense et riche avec du volume, du corps et une belle fraîcheur. Complexité aromatique avec des notes de fruits confits, de cuir, de réglisse et d'oxydation
- Belle longueur en bouche avec une fine amertume en finale

## Accords mets-vin

- Pintade aux girolles et aux châtaignes
- Croûte de pain de campagne aux champignons frais
- Cuisse de dinde rôtie à la moutarde et au miel

## 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)