

Champagne Grand Cru Blandélice

Brut Nature – Millésimé 2009

Assemblage

- 100% Chardonnay Grand Cru
- Côte des Blancs
- Vendange 2009 uniquement
- 100% cuvée – 1^{ère} presse

Vinification et vieillissement

- Fermentation alcoolique à 18°C
- Vinification en cuve inox thermorégulée
- Fermentation malolactique réalisée
- Mise en bouteille en avril 2010
- Vieillissement sur lattes : 6 ans 1/2
- Dégorgement sans sulfite en décembre 2016
- Pas de dosage- 0g de sucre/l

Notes de dégustation

- Nez fin, intense avec des arômes de noix, de caramel au lait, de brioche
- Fraîcheur fondue avec des saveurs d'agrumes et de miel d'acacia
- Finale longue et persistante

Accords mets-vin

- Plateau de fromages (Parmesan, Comté, Tome, Brillat-savarin)
- Fondue savoyarde
- Gratin de Crozets au beaufort
- Poêlée de St Jacques à la crème

Disponibilités

- bouteille de 75cl

- Température de service : 9°- 10°C



1 rue Proquot – 51530 Cuis – France – 03.26.56.92.33

Champagne.munier@gmail.com

www.champagne-munier.com