

CHAMPAGNE BRUT MEUNIER 100%



Un Champagne fruité à découvrir, le cépage meunier occupe 80 % de notre canton ce qui lui vaudrait une reconnaissance à la hauteur qu'il apporte au Champagne.

Le nez est d'une grande finesse d'agrumes et d'ananas, relevé de notes granitiques.

ASSEMBLAGE :

100% Meunier

DÉGUSTATION :

Visuel : Doré lumineux, bulles très fines.

Nez : Des arômes de fruits blancs (pêche) voir exotique (ananas).

Bouche : Fruitée et fraîche, avec des notes de pâte de fruits, de fruits secs, de grillé et de brioché. Vin très droit et équilibré mais aussi très complexe.

ACCORDS METS & VINS

Apéritif

Bar ou dorade grillé

Langouste grillée

Poulet de Bresse aux morilles

