



CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET



BLANC DE BLANCS BRUT PREMIER CRU

Cette cuvée tient sa finesse et son élégance d'un assemblage de deux terroirs différents qui associent les arômes floraux, minéraux de l'un (Oger) et les arômes fruités de l'autre (Avenay Val d'Or)



Cépages : 100% Chardonnay.

Terroirs Premier et Grand Cru : Avenay Val d'Or, Oger.



Assemblage : vin de l'année + 30 % de vins de réserve de 3 années différentes.

Vinification : Cuves acier émaillée et inox / fermentation malolactique réalisée.

Dosage : 6 g/l

Vieillessement en cave : 36 mois minimum.



Œil : Robe Or pale, lumineuse, brillante, bulles vives d'une blancheur éclatante.



Nez : Frais, délicat, fleurs blanches, tilleul, acacias, noisette fraîche.



Bouche : fraîche et équilibrée, bulles envahissante, la palette florale se prolonge sur des notes d'agrumes et une finale minérale.

Références



Format disponible



BOUTEILLE
75CL



Suggestion Accord Mets /Vins :

Idéal pour un apéritif printanier, cette cuvée accompagnera parfaitement des coquillages et crustacés. Excellent également avec un tartare de Saint-Jacques aux agrumes ou même un dessert tel qu'une tarte au citron meringuée

CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET

12 rue pasteur 51160 AVENAY VAL D'OR - Tel : 03 26 52 32 36 - Fax : 03 26 52 65 89

contact@marniquet.fr - www.champagne-jean-marniquet.fr