



# CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET



## GRANDE RÉSERVE BRUT PREMIER CRU

Cuvée historique et consensuelle, fruitée et pleine de finesse, elle se caractérise par une grande longueur en bouche et une puissance aromatique remarquable.



**Cépages :** 70% Pinot Noir / 30% Chardonnay

**Terroirs Premier et Grand Cru :** Avenay Val d'Or , Mutigny, Oger, Verzy ,Verzenay



**Assemblage :** 50% des vins de l'année + 50% de vins de réserves issus de 5 années différentes dont 30% de notre Solera.

**Vinification :** Cuves acier émaillée et inox / fermentation malolactique effectuée

**Dosage :** 8 g/l

**Vieillessement en cave :** 24 mois minimum.



**Œil :** Robe or soutenu, brillante, bulles fines et persistantes.



**Nez :** Puissant sur des notes de fruits jaunes bien mûrs.



**Bouche :** Amplitude aromatique qui persiste dans le palais sur les notes de fruits jaunes et fruits secs.

**Références**



**Sommeliers  
INTERNATIONAL**

**Format disponible**



**Suggestion Accord Mets /Vins :**

Parfait à l'apéritif ou à un cocktail. Compagnon idéal de viandes blanches (ex : poularde à la truffe et au Champagne).



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