



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