



CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET



MILLÉSIME 2015 BRUT PREMIER CRU

Véritable hommage au grand père Jean, cette cuvée emblématique, ornée de son blason en métal, est la quintessence de notre vignoble. Elle sublime les cépages de nos plus vieilles vignes à travers une vinification en partie en fûts de chêne. Elle est élaborée uniquement les grandes années.



Cépages : 60 % Chardonnay / 40 % Pinot Noir

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



Assemblage : Vendanges 2015 uniquement.

Vinification : 30% en Fûts de chêne, Cuves acier émaillée et inox / fermentation malolactique effectuée partiellement

Dosage : 7 g/l

Vieillessement en cave : 60 mois minimum.



Œil : Robe jaune Or cristalline constellée de reflets dorés et de bulles fines.



Nez : Fin et élégant, fruité notes délicates de chèvrefeuille et de vanille.



Bouche : Ample et fraîche, fleurs blanches, elle révèle de fines notes de fruits confits, noisette et miel d'acacia.

Références



**Sommeliers
INTERNATIONAL**

Le Monde



Format disponible



BOUTEILLE
75CL



Suggestion Accord Mets /Vins :

A l'apéritif mais également avec des mets tels qu'une salade de langouste à la vanille, ou de la lotte lardée aux échalotes et à la poire.

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