CHAMPAGNE

JEAN MARNIQUET

Departures
Départs

PLENITUDE
ET COMPLEXITE

MILLÉSIME 2018

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 2018 uniquement.

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

Dosage : 7 g/l

Vieillissement en cave : 48 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 fraiche, fleurs blanches, elle révèle de fines notes de fruits confits, noisette et miel d'acacia.

Références

Concours Mondial des Féminalise Paris – Or Gold

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