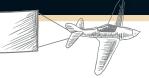


CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET



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.



(Eil : 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.









IEAN MARNIQUET





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.