

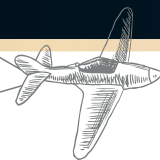


CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET



Departures
Départs

DOUCEUR
ET GÉNÉROSITÉ



BLEU AZUR DEMI-SEC PREMIER CRU

Assemblage subtil composé des 3 cépages de notre vignoble. Il réunit le fruité du pinot noir, la rondeur du pinot meunier et la fraîcheur du chardonnay pour des moments de convivialité en toute simplicité. En Demi-Sec, il s'adapte à tous les desserts même très sucrés.



Cépages : 70% Pinot Noir / 20% Pinot Meunier / 10% Chardonnay.

Terroirs Premier Cru : Avenay Val d'Or, Mutigny



Assemblage : 70% de vin de l'année + 30% de vins de réserves issus de 2 années différentes.

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

Dosage : 34 g/l

Vieillessement en cave : 18 mois minimum.



Œil : Robe or clair, reflets dorés, bulle fine et persistante



Nez : Expressif de poire, de pomme granny, de viennoiserie et brioche



Bouche : Onctueuse, ronde et chaleureuse où la souplesse du pinot Meunier se mêle aux arômes de viennoiserie et de fruits blancs. Finale toute en rondeur et miellée.

Références



Suggestion Accord Mets /Vins :

Ce Champagne Demi-Sec accompagne très bien des plats exotiques, sucrés salés ou encore épicés. Il est idéal pour de nombreux desserts, petits fours sucrés ou même les fromages comme le comté.



Format disponible
BOUTEILLE
75CL



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