

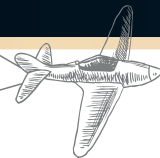


CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET



Departures
Départs

PURETÉ
ET FRAICHEUR



BRUT NATURE PREMIER CRU

Cette cuvée zéro dosage (sans sucre) est l'expression de la pureté de notre terroir. Sans ajout de liqueur, elle dévoile un fruité naturel, franc et délicat.



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 : 0 g/l

Vieillessement en cave : 24 mois minimum



Œil : Robe or soutenu, brillante, bulles fines et persistantes.



Nez : Frais, pur, ouvert sur des notes de fruits jaunes bien mûrs.



Bouche : Attaque vive et franche, arômes de fruits jaunes (prunes et mirabelles), elle offre une finale minérale et tonique.

Suggestion Accord Mets /Vins :

Saint Jacques à la plancha, maki – sushis, poissons crus marinés aux agrumes.



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