

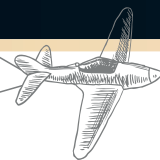


CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET



Departures
Départs

PUISSANCE
ET MATURITE



GRANDE RÉSERVE 1ER CRU EDITION OR

Après avoir passé un an supplémentaire en cave, cette cuvée Grande Réserve, fleuron de notre maison, a développé des arômes supplémentaires d'évolution. L'habillage doré a été créé pour fêter les nombreuses médailles d'Or. Disponible en quantité limitée.



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

Dosage : 8 g/l

Vieillessement en cave : 36 mois minimum.



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



Nez : Puissant sur des notes de fruits jaunes bien mûrs, pain grillé, sous bois.



Bouche : Amplitude aromatique qui persiste dans le palais sur les notes de fruits jaunes, fruits secs. Arômes tertiaires de pain d'épices.

Références



Suggestion Accord Mets /Vins :

Risotto crémeux aux cèpes, Toasts au foie gras et chutney de figues



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