



CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET



Departures
Départs

PLENITUDE
ET COMPLEXITE



MILLÉSIME 2020 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 : Vendages 2020 uniquement
Vinification : 30% en Fûts de chêne, Cuves acier émaillée et inox / fermentation malolactique effectuée partiellement
Dosage : 7 g/l
Vieillessement 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 fraîche, fleurs blanches, elle révèle de fines notes de fruits confits, noisette et miel d'acacia.



Références :



Le Monde

SommelierS
INTERNATIONAL

FORMATS DISPONIBLES



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.marniquet.fr