



CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET



BLEU AZUR BRUT 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.



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

Terroirs Premier et Grand Cru : Avenay Val d'Or, Mutigny, Oger, Verzy, Verzenay



Assemblage : 30% de vins de réserves issus de 2 années différentes

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

Dosage : 10 g/l

Vieillesse 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 : Ronde et chaleureuse où la souplesse du pinot Meunier se mêle aux arômes de viennoiserie et de fruits blancs.

Références :



FORMATS DISPONIBLES



Bouteille
75cl



Suggestion Accord Mets / Vins :

Parfait à l'apéritif, il sublime les amuse-bouches raffinés, les fruits de mer, les poissons délicats ainsi que les volailles aux sauces légères. Il s'accorde également avec des fromages à pâte pressée comme le Comté ou le Beaufort.

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