

Le Pré de la Vallée
La Folie Guibora
Le Moulin de Ste-Gemme
La Semoigne
La Colleterie
Les Rosiers
Les Forges
Les Petits Grès
La Besace
La Galopinerie
La Goudron
La Fosse
La Grosse Pierre
Mille en Parlent
R^o de Champroisy
Grugeard
Fontaine des Riches
Fontaine Armon
Les Roises
Le Tournant
R^o de Bonru
Les Millot
AMPVOISY
PASSY-GRIGNY
DOM CAUDRON
CHAMPAGNE



SUBLIMITÉ 50/50

Le Meunier conjugué au Chardonnay

“ Ici, le Meunier (50 %) est allié au Chardonnay (50 %) vieilli en fûts de trois vins de Chardonnay. Ce passage sous-bois sublime la particularité du Chardonnay du village : il est rond et gourmand, on dit de lui qu’il « pinote » ! Un champagne élevé sur lattes : unique et raffiné. ”

Terroir

Sol Marne
Vallée de la Marne

Assemblage

50% Meunier
50% Chardonnay

Dosage

Brut 6g/l

Vinification

Fermentation
malolactique complète
Elevage en fûts de chêne
des Chardonnay

Viellissement

10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce champagne accompagnera vos grandes occasions et vos célébrations d'exception.



Œil

Le Champagne offre une robe de couleur jaune bouton d'or avec des reflets jaune paille clairs. Le disque assez fluide laisse cheminer des bulles fines qui forment une collerette persistante. La sensation visuelle est riche et fraîche.

Nez

Le premier nez évoque des odeurs de pêches, de pain grillé, d'amande douce et de fraise. L'aération offre des notes de miel, de figue et de fruits blancs macérés.



Bouche

En bouche, le champagne développe une matière fruitée généreuse et pulpeuse, rafraîchie par une acidité citronnée et orangée. La finale est tendre, gourmande relevant un fruité opulent, concentré et fondant.

Suggestions d'harmonies culinaires

Carpaccio de tomates et mozzarella di bufala

Noix de Saint Jacques snackées

Brie truffé