

CHAMPAGNE MENNETRIER

à Arrentières



◆ CUVÉE BRUT MILLESIME 2006 ◆ BLANC DE BLANCS

ASSEMBLAGE :

Cuvée 100% Chardonnay, raisins issus de la récolte 2006.

VIEILLISSEMENT EN CAVE :

14 ans

DOSAGE :

10,6 GR/L

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

12.30 %

DÉGUSTATION :

Nez généreux, ouvert sur des arômes d'agrumes confits, laissant place à une impression iodée qui rappelle la finesse de certaines huîtres. L'attaque en bouche est vive, ample. Acidité bien enrobée par une sucrosité douce et agréable, pâte de fruits citron pêche. Finale parfaitement équilibrée.

ACCORDS METS ET VINS :

Ce Champagne gastronomique se marie parfaitement avec les fruits de mers et les plats de poissons, ou en apéritif pour de grandes occasions.

Proposé avec les Mets suivants :

- ◆ Huîtres Gillardeau, langoustes, tourteaux...
- ◆ Risotto noix de Saint Jacques, Filet de lotte au four, Dos de saumon fondue de poireaux.



Médaille d'argent au Concours Effervescent du Monde 2016



Médaille d'argent au Concours des Vins Elle à Table 2021