

CHAMPAGNE MENNETRIER

à Arrentières



◆ CUVÉE DEMI-SEC PRESTIGE ◆

ASSEMBLAGE :

Cuvée constituée majoritairement de Chardonnay (70%) et de Pinot Noir (30%).

VIEILLISSEMENT EN CAVE :

9 ans

DOSAGE :

32 GR/L

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

12.20 %

DÉGUSTATION :

Robe jaune paille ou de fines bulles donnent naissance à un cordon soutenu Nez sur des notes de fruits (pomme, citron) associé à la brioche et au levain. En bouche effervescence intense, puis tout s'équilibre avec des arômes de pomme, de citron et une touche grillée.

ACCORDS METS ET VINS :

Ce Champagne s'accordera parfaitement avec vos desserts.

Proposé avec les Mets suivants :

- ◆ Foie gras
- ◆ Desserts à base de fruits exotiques (litchi)