

CHAMPAGNE MENNETRIER

à Arrentières



◆ CUVÉE EXTRA-BRUT PRESTIGE ◆

ASSEMBLAGE :

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

VIEILLISSEMENT EN CAVE :

9 ans

DOSAGE :

4 GR/L

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

12.30 %

DÉGUSTATION :

Nez très riche et complexe, sur des notes de fruits à chair blanche, poire, pêche, abricot voire mirabelle ; mais aussi de fleurs blanches, chèvre-feuille, légèrement jasmin. En bouche très agréable du début à la fin, vivacité tout en finesse. Agrumes citron, clémentines. Quelques impressions vanillées viennent sublimer cette Cuvée en finale.

Cette cuvée Prestige pourra accompagner toutes les meilleures occasions.