

CHAMPAGNE MENNETRIER

à Arrentières



◆ CUVÉE PYRAMIDE ◆ BRUT BLANC DE NOIRS

ASSEMBLAGE :

Cuvée 100 % Pinot Noir, les raisins sélectionnés sont issus de nos vieilles vignes.

VIEILLISSEMENT EN CAVE :

7 ans

DOSAGE :

8,50 GR/L

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

12,20 %

DÉGUSTATION :

Nez ouvert sur des notes fruitées, avec une mise en bouche surprenante par la fraîcheur prenante. Cuvée à la fois charpentée et tannique.

ACCORDS METS ET VINS :

Idéal à l'apéritif et s'accordera avec vos plats de viandes blanches.

Proposé avec les Mets suivants :

- ◆ Dinde marinée grillée et endives braisées
- ◆ Escalope de foie gras poêlée et truffe



Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2019