

CHAMPAGNE MENNETRIER

à Arrentières

♦ CUVÉE BRUT PRESTIGE ♦



ASSEMBLAGE :

Cuvée constituée majoritairement de Chardonnay (60%) et de Pinot Noir (40%)

VIEILLISSEMENT EN CAVE :

7 ans

DOSAGE :

10.4 GR/L

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

12.10 %

DÉGUSTATION :

Robe jaune pâle brillante. Nez ouvert sur une dominante de notes beurrées et briochées, avec une touche fruitée. Bulles actives en bouche sur un vin vif, équilibré.

Cette Cuvée présente une jolie complexité, de la fraîcheur, avec des notes d'agrumes et de fruits confits.

ACCORDS METS ET VINS :

Ce Champagne gastronomique se prête parfaitement à l'apéritif et s'accordera avec vos plats préférés. Proposé avec les Mets suivants :

- ♦ Amuses bouche : petits choux apéritifs à la truite fumée, toasts de fromage Brillat-Savarin.
- ♦ Filet Mignon de veau, Filet de Saint-Pierre sauce safranée, Andouillette de Troyes au Chaource.



Médaille d'or au concours
des vins Elle à table 2025



Médaille d'or au Concours
Terre des Vins 2023



Médaille d'argent au Concours
Terre des Vins 2025



Médaille d'or au Concours
Général agricole 2020