CHAMPAGNE
MENNETRIER

BRUT

LouiseM

ASSEMBLAGE
Cuvée 100 % Chardonnay, raisins issus de la récolte 2018 dont le vin est vieilli en foudre.

VIEILLISSEMENT
6 ans en cave

DOSAGE
10 gr/l

ALCOOL
12,4 %

DÉGUSTATION

Mousse fine et généreuse. Richesse et aromatique et complexité.

Nez ouvert sur des notes fumées, boisé-vanillé, de fruits à chair blanche et d'agrumes. Ensuite arrivent quelques effluves de pâtes de fruits exotiques type confiture de coing, fondue sur vanille séchée.

L'attaque en bouche rappelle les agrumes et la minéralité du Chardonnay.

Harmonie finale agréable, belle expression de la typicité liée à la vinification sous-bois.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif.

Saint-Jacques poêlées, beurre citronné ou noisette.

Volaille fermière rôtie à la crème et aux morilles.

Risotto aux asperges et copeaux de parmesan.

Plateaux de fromages (Comté, Chaource...).

DÉGUSTATION
Conseillée dans les 18 mois

SERVIR TRÈS FRAIS
8° environ

DISTINCTIONS

Sélectionné par la sélection Bettane+Desseauve 2026

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

4 rue Champ Bourbon, 10200 Arrentières • Côte des Bar • France
contact@champagne-mennetrier.com • 03 25 27 13 01
champagne-mennetrier.com