CHAMPAGNE
MENNETRIER

## BRUT BLANC DE NOIRS

# Pyramide

**ASSEMBLAGE**
Cuvée d'assemblage 100 % Pinot Noir. Raisins issus de nos vieilles vignes. Millésime 2018.

**VIEILLISSEMENT**
7 ans en cave

**DOSAGE**
9,8 gr/l

**ALCOOL**
12,20 %

**DÉGUSTATION**
Le nez, ouvert et expressif, dévoile des notes fruitées intenses.
Mise en bouche surprenante par la fraîcheur prenante, apportant un contraste élégant à une structure charpentée et tannique.

**ACCORDS METS ET VINS**
Apéritif.
Viandes blanches.
Dinde marinée grillée et endives braisées.
Escalope de foie gras poêlée et truffe.

**DÉGUSTATION**
Conseillée dans les 18 mois

**SERVIR TRÈS FRAIS**
8° environ

**DISTINCTIONS**
Sélectionné par le guide Hachette des vins 2027
Médaille d'or au Concours des Vins Elle à Table 2026
Médaille d'or au concours Terres de Vins 2026
Médaille d'or au Concours des Vins Elle à Table 2022
Médaille d'argent au Concours Général Agricole 2019

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**