CHAMPAGNE
MENNETRIER

BRUT

Salvage

ASSEMBLAGE
Cuvée d'assemblage, Pinot Noir (60 %) majoritairement et Chardonnay (40 %), de la récolte 2017, issue d'une monoparcelle.

VIEILLISSEMENT
7 ans en cave

DOSAGE
10,6 gr/l

ALCOOL
12,30 %

DÉGUSTATION
Nez ouvert sur des notes d'épices, brioché, gougère, beurré et pain d'épices, poivre blanc, d'agrumes confits et de fruits à chair blanche avec quelques touches de pain grillé, croustillant.

Crémeux en bouche, rondeur où on se laisse surprendre par cette cuvée dont la tension est grandissante en bouche sur la longueur, saveur pamplemousse rose.

Légères saveurs salines, iodés, complexes car mariées à une juste sucrosité. Cette cuvée est assez atypique !

ACCORDS METS ET VINS
Apéritif.
Pintade rôtie.
Ravioles ou pâtes fraîches à la crème.
Risotto crémeux champignons.

DÉGUSTATION
Conseillée dans les 18 mois

SERVIR TRÈS FRAIS
8° environ

DISTINCTIONS
Médaille d'argent au concours des vins Elle à table 2025
Médaille d'or au concours des vins Elle à table 2023

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