



M Marcel
MOINEAUX
à Chouilly

MILLÉSIME 2010

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

ÉLABORATION

BLANC DE BLANCS

Cuvée 100% Chardonnay issu exclusivement de nos vignes situées sur le terroir de Chouilly.

MILLÉSIME 2010

Réalisée à partir d'une sélection des parcelles chères à la famille sur le terroir de Chouilly. La Cuvée Millésime 2010, Brut, Grand Cru, est issue d'un millésime lumineux et charmeur.

DÉGUSTATION

Robe or paille étincelant avec des reflets dorés. Dans le verre, une ravissante effervescence régulière forme un joli cordon de fines bulles.

Un nez racé et élégant sur de discrètes notes de pâte de fruits, de la frangipane et d'agrumes confits. Enfin, des notes d'amandes torréfiées et de miel de fleurs de montagnes.

Le palais se montre voluptueux et charnel avec une texture veloutée. Une jolie complexité qui rappelle la pâtisserie fine accompagnée de fruits confits. Un final de bouche délicat et savoureux porté par la minéralité du vin.

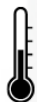
ACCORDS METS ET VINS

Un Champagne racé qui saura vous accompagner aussi bien à l'apéritif qu'à table. Il s'associera parfaitement avec un poisson à chair fine tel que le Bar de ligne rôti, ou pourquoi pas, sur un fromage à pâte cuite délicatement affiné.



DOSAGE EN SUCRE

BRUT (5g/L)



TEMPÉRATURE

8°C - 10°C Apéritif

10°C - 12°C Repas



CÉPAGE

CHARDONNAY



PRODUCTION

15.000 Bouteilles

