

**M** Marcel  
**OINEAUX**  
*à Chouilly*

## BRUT TRADITION BLANC DE BLANCS - GRAND CRU



### ÉLABORATION

---

#### BLANC DE BLANCS

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

#### BRUT SANS ANNÉE

Réalisée à partir d'une grande mosaïque de lieux-dits d'expositions diverses au cœur de Chouilly. L'assemblage des vins de l'année est sublimé par l'intégration de 35% des précieux vins de réserve.

### DÉGUSTATION

---

Robe jaune pâle doré, étincelante et lumineuse, ornée de reflets verts. Dans le verre, une ravissante effervescence régulière forme un joli cordon de fines bulles.

Un nez frais et expressif sur des notes gourmandes de pâte de fruits, amandes fraîchement coupées et d'agrumes confits. Légères notes de torréfaction et de miel des montagnes.

Le palais se manifeste ample avec une structure veloutée et suave. Des notes délicates de fruits blancs, d'ananas caramélisé, de crème à la vanille du Mexique. Le final est dense et éclatant, et relevé par des notes de noisette et de fleur d'acacia.

### ACCORDS METS ET VINS

---

La Cuvée Brut Tradition, vin et symbole festif, est le Champagne de tous les instants. Il est le partenaire parfait pour un moment de partage et de convivialité. Idéal pour accompagner des crustacés à la plancha.



#### DOSAGE EN SUCRE

BRUT (9g/L)



#### TEMPÉRATURE

8°C - 10°C



#### CÉPAGE

CHARDONNAY



#### PRODUCTION

10.000 Bouteilles