

M Marcel
OINEAUX
à Chouilly

DEMI-SEC

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

Profonde robe jaune paille doré, étincelante, rehaussée de fines bulles et d'une mousse persistante.

Un nez gourmand et onctueux, de fines notes de miel, de pâte d'amande et de fruits au sirop avec des notes citronnées et meringuées.

Le palais se manifeste charmant et suave. Des notes gracieuses d'agrumes, de pêches au sirop, d'ananas caramélisé et de crème à la vanille. Un final ample, souple et patiné. Son caractère rond et doux dégage du charme et de la sensualité.

ACCORDS METS ET VINS

La Cuvée Demi-Sec, vin de gastronomie, accompagnera la plupart des desserts, dont le gâteau au chocolat, la charlotte aux fraises ou les madeleines tièdes. Elle peut aussi se déguster sur un toast au foie gras ou encore sur une cuisine épicée.



DOSAGE EN SUCRE

DEMI SEC (30g/L)



TEMPÉRATURE

6°C - 8°C



CÉPAGE

CHARDONNAY



PRODUCTION

500 Bouteilles