



M Marcel
MOINEAUX
à Chouilly

EXTRA-BRUT

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 or paille, avec de brillants reflets argentés. Dans le verre, une fine effervescence nourrit un cordon de mousse délicat et persistant.

Au nez, le vin se dévoile frais, subtil et aérien. Un gracieux assortiment de fleurs blanches délicatement parfumées, tel que le tilleul, le chèvrefeuille et la fleur d'oranger.

Le palais est équilibré et rafraichissant, semblable à une salade d'agrumes fraîchement coupés, assaisonnée à l'Amaretto et ornée de feuilles de menthe des montagnes. Enfin, une texture soyeuse et enveloppante. Un Champagne mis en valeur par son faible dosage.

ACCORDS METS ET VINS

Un Champagne d'esthète qui saura vous accompagner aussi bien à l'apéritif qu'à table. Il s'accordera parfaitement avec les fruits de mer, un tartare de dorade, ou encore un ceviche richement assaisonné.



DOSAGE EN SUCRE

EXTRA BRUT (4g/L)



TEMPÉRATURE

8°C - 10°C Apéritif

10°C - 12°C Repas



CÉPAGE

CHARDONNAY



PRODUCTION

1.000 Bouteilles