

M
• Marcel
OINEAUX
à Chouilly

PRESTIGE 2008

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU



ÉLABORATION

BLANC DE BLANCS

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

MILLÉSIME 2008

Réalisée à partir d'une seule parcelle située au nord du village et ancrée directement sur la craie, la parcelle de « Derrière Partelaine » profite d'une exposition ouest qui met en valeur la pureté et minéralité du Chardonnay.

DÉGUSTATION

Exubérante robe or limpide, d'une clarté radiante. Dans le verre, de fines bulles forment un cordon d'effervescence fin et persistant.

En nez, délicat et crayeux offrant des parfums élégants d'agrumes et de fruits blancs.

L'attaque en bouche est dense et tonique. Un vin profond d'une fraîcheur persistante qui laisse place à des notes d'orange amère et de zeste de citron. La trame en fin de bouche est svelte, portée par une structure minérale.

ACCORDS METS ET VINS

Un Champagne d'esthète qui saura vous accompagner aussi bien à l'apéritif qu'à table. Il se trouvera en parfaitement harmonie avec un risotto aux cèpes, une poularde de Bresse aux morilles ou une caille aux raisins.



DOSAGE EN SUCRE

BRUT (5g/L)



TEMPÉRATURE

8°C - 10°C Apéritif

10°C - 12°C Repas



CÉPAGE

CHARDONNAY



PRODUCTION

2.000 Bouteilles