

CHAMPAGNE MONTHUYS PÈRE & FILS

Le Champagne des
Gastronomes

Blanc de Blancs

75cl.
100% Chardonnay

Vieillessement sur lattes : 3 ans

Caractéristiques : Ce champagne, pur et délicat, est issu uniquement de Chardonnay d'une sélection parcellaire de nos meilleurs vignobles.

La robe est brillante, jaune pâle avec des reflets verts. Les bulles fines donnent l'impression de danser formant un cordon très festif. Le nez est discret, élégant et minéral, aux notes de fleurs d'acacia et de pomme. Fraîche et franche en bouche, avec une touche de zeste de citron confit, cette cuvée est l'expression parfaite de la minéralité du Chardonnay.

Accord mets-vin : A déguster avec des huîtres, poissons blancs et crustacés ou tout simplement en apéritif



CHAMPAGNE MONTHUYS - 21, av. Fernand Drouet - BP 23
02310 Charly-sur-Marne - FRANCE

Tél : +33 3 23 82 01 97 • Fax : +33 3 23 82 12 00 • info@champagne-monthuys.com
www.champagne-monthuys.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.