

CHAMPAGNE MONTHUYS PÈRE & FILS

Le Champagne des
Gastronomes

Demi-sec

75cl.
60% Meunier
40% Chardonnay

Vieillessement sur lattes : 3 ans

Caractéristiques : La robe est soutenue de couleur or sombre. Le premier nez est intense et fruité caractérisé par une belle fraîcheur aromatique. Puis le nez évolue sur des notes fines et délicates de mirabelle. La bouche est pleine et agréable donnant l'impression de croquer dans le fruit. Cette cuvée offre une grande longueur en bouche marquée par des notes de pomme et de poire, qui s'estompent doucement sur de petites notes de zeste d'agrumes.

Accord mets-vin : Champagne d'accompagnement des desserts. Certains l'apprécient avec les fromages à pâte de type Comté ainsi que les Roquefort.



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.