

CHAMPAGNE MONTHUYS PÈRE & FILS

Le Champagne des
Gastronomes

Grand Cru Brut

75cl.
65% Chardonnay
35% Pinot Noir

Veillissement sur lattes : 4 ans

Caractéristiques : Issu exclusivement de Grands Crus de la Côte des Blancs pour le Chardonnay et de la Montagne de Reims pour le Pinot Noir, ce Grand Vin s'inscrit compétemment dans la lignée des Meilleurs Grands crus de la Champagne. Robe or clair, agrémentée de fines bulles, vives, formant un joli cordon. Dans ce bouquet puissant et élégant, on décèle des notes fleuries, puis des touches fruitées. La bouche est souple et douce, puis un remarquable équilibre. Beaucoup de pureté et d'élégance.

Accord mets-vin : Accompagne dignement un repas gastronomique.



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.