

CHAMPAGNE MONTHUYS PÈRE & FILS

Le Champagne des
Gastronomes

Millésimé

75cl.
50% Chardonnay
40% Meunier
10% Pinot Noir

Caractéristiques : ses bulles fines et délicates soulignent sa robe d'une couleur dorée profonde. C'est une association harmonieuse du Meunier, du Chardonnay et du Pinot Noir. Le nez est élégant et épicé avec une pointe d'abricot mur et de noix. Ce champagne unique exprime à la fois fraîcheur, complexité, caractère et maturité.

Accord mets-vin : ce champagne peut accompagner un repas complet : apéritif, fruits de mer, poissons, une dinde, un chapon rôti et les fromages.



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.