

CHAMPAGNE MONTHUYS PÈRE & FILS

Le Champagne des
Gastronomes

Réserve Brut

75cl. / 1,5L / 37,5 cl.
60% Meunier - 40% Chardonnay

Vieillessement sur lattes : 3 ans

Caractéristiques : La robe est limpide et profonde de teinte vieil or.

Après un premier nez frais et élégant, cette cuvée offre des notes gourmandes de chair de pêche et d'abricot. La mise en bouche, très équilibrée, est caractérisée par une sensation complexe à la fois de rondeur et de fraîcheur. Des notes intenses de pomme et de pêche viennent accompagner ce bel équilibre gustatif. Le final en bouche est long et ponctué par de fines notes de fruits secs.

Accord mets-vin : 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.