

CHAMPAGNE Grasset Stern

DEPUIS 1890



NOBLESSE ET ÉLÉGANCE



MILLÉSIME

ASSEMBLAGE :

65 % Chardonnay pour sa finesse
30 % Pinot Meunier pour ses arômes fruités
5 % Pinot Noir pour sa puissance

ELABORATION :

Uniquement lors de vendanges exceptionnelles.
Les 1^{er} jus sont sélectionnés et les fermentations alcoolique et malolactique sont réalisées en cuve thermorégulées afin de préserver une multitude d'arômes.

VIEILLISSEMENT :

Après la mise en bouteille, un repos de 5 ans minimum sur lie en cave assure à ce millésime une excellente maturité.
Le remuage est effectué de manière traditionnelle sur pupitre afin de ménager cette cuvée.

DOSAGE :

Brut : 8 g de sucre par litre

NOTES DE DEGUSTATION :

- A l'œil : Couleur légèrement ambrée aux reflets argentés. Bulles délicates, cordon de mousse fin et persistant.
- Au Nez : Les premières notes d'agrumes apparaissent pour se mêler aux arômes de fruits secs.
- En Bouche : Fraîcheur et finesse donnent une élégante harmonie des cépages. Longueur en bouche remarquable.

A savourer délicatement à l'apéritif ou à chaque moment unique.

La Quintessence de notre Maison ...
Pour les amateurs de grands vins.



Créateurs de Champagnes
de génération en génération