

CHAMPAGNE Grasset Stern

DEPUIS 1890



FRAICHEUR ET FRUITÉ



ASSEMBLAGE :

100 % Pinot Meunier pour ses arômes fruités

ELABORATION :

Travail raisonné de la vigne et donc des raisins. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve thermorégulées afin de préserver une multitude d'arômes. Pas de fermentation malolactique pour cette cuvée afin de garantir la révélation du terroir et son authenticité.

VIEILLISSEMENT :

Après la mise en bouteille, un repos en cave de 4 ans minimum sur lie apporte Fraîcheur et Fruité. La mousse est fine, le cordon est régulier et continu.

DOSAGE :

Brut : 10 g de sucre par litre

NOTES DE DEGUSTATION :

- A l'œil : Une teinte blonde aux reflets cuivrés et vieil or.
- Au Nez : Une belle maturité dominée par l'amande et la noisette grillée. On relève également des notes de pâtes de fruits, d'abricot sec et de chutney d'orange.
- En Bouche : l'attaque est vive et fraîche, avec des notes de crème au café et de noix fraîche. En finale on perçoit une touche douce de miel et de cannelle.

A déguster très frais à l'apéritif, il pourra poursuivre à table avec vos mets feuilletés, truites aux amandes et autres préparations aux fruits secs.



Créateurs de Champagnes
de génération en génération

MEUNIER