

Blanc de Meunier

Premier cru



[Composition] Pinot Meunier

Composition

[Origine] La Grande Montagne de Reims

Origin

[Dosage] Extra-Brut 4,5 g/l de sucre

Sugar

[Vieillessement] 7 ans

Ageing

Blanc de Meunier [PM]

Ce Champagne 100% Pinot meunier dévoile lors de sa dégustation fraîcheur et gourmandise, signature de son terroir.

Une robe argentée aux reflets dorés et nacrés.

Un nez élégant avec de subtiles senteurs de pommes et de poires mûres, d'agrumes confits, à peine mentholées, émouvantes signature de Pinot Meunier de nos terroirs.

Attaque savoureuse et vive. La bouche devient ensuite généreuse, équilibrée, portée par des arômes de noisette, d'amandes et de fruits jaunes et à noyaux mûres.

À déguster de l'apéritif au repas avec un carpaccio de Saint-Jacques ou un tartare d'écrevisse.



This Champagne 100% Pinot meunier reveals during its tasting freshness and delicacy, signature of its terroir.

A silver color with golden and pearly reflections.

An elegant nose with subtle scents of ripe apples and pears, candied citrus, barely minty, moving signature of Pinot Meunier of our terroirs.

Tasty and lively attack. The palate then becomes generous, balanced, carried by aromas of hazelnut, almonds and yellow fruits and mature stones.

Enjoy an aperitif with a carpaccio of scallops or a tartar of crayfish.