


CHAMPAGNE
**MARÉCHAL
BONNARD**
Parole Paysanne

A-propos de Cerris
PREMIER CRU - BRUT

Alliant l'aplomb d'un terroir Premier Cru et la subtile justesse du chêne, ce vin fait la démonstration de toute sa pertinence.

Le boisé délicat se fond dans un équilibre vif et épicé, riche et complexe. Un champagne qui s'adresse aussi bien aux amateurs éclairés qu'à ceux en quête d'originalité.

ASSEMBLAGE

40 % CHARDONNAY - 40 % PINOT NOIR - 20 % MEUNIER
100 % VIN DE L'ANNÉE - 100 % CUVÉE - MALO FAITE EN CUVE INOX
ÉLEVAGE EN FÛT DE CHÊNE 12 MOIS - MINIMUM 60 MOIS DE VIEILLISSEMENT

Dès le service du vin, la singularité de cette cuvée se fait sentir. Son caractère apparaît instantanément avec des notes autour de la réglisse voire légèrement tourbées. Les fruits confits, la vanille et l'amande dressent son décor olfactif si particulier. Des fruits secs et des épices viennent s'ajouter petit à petit à l'ensemble.

Plus gourmande, la bouche s'ouvre sur une expression boisée totalement fondue et intégrée au vin. La texture est charnue, avec une belle structure épicée se déclinant sur des arômes de cuir. Un vin toujours vif avec son bel âge.

ACCORDS METS-VINS

- Tajine d'agneau.
- Confit de canard.
- Mimolette vieille.
- Comté affiné 40 mois.

DOSAGE

Brut - 3 g/l

FLACONNAGE

Bouteille Ocarina (75 cl)



16 RUE DE LA VIGNE DU ROY - 51 390 - VRIGNY - FRANCE

+33 (0)3 26 03 60 22   contact@marechal-bonnard.com

WWW.MARECHAL-BONNARD.COM

