


CHAMPAGNE
**MARÉCHAL
BONNARD**
Parole Paysanne

La voie de mes Pères
PREMIER CRU - BRUT

Hommage aux prédécesseurs et à leur travail dans les vignes, ce champagne illustre le chemin entrepris par Philippe et Delphine : partir de son héritage pour tracer son propre sillon. Ce pur Meunier, cépage rare en Montagne de Reims, démontre une belle plénitude et une jolie complexité.

ASSEMBLAGE

100 % MEUNIER
100 % VIN DE L'ANNÉE - 100 % CUVÉE - MALO FAITE EN CUVE INOX
30 MOIS DE VIEILLISSEMENT

Immédiatement perceptibles au nez, les notes d'épices, de pralins et de fruits à coques en font un vin d'une certaine richesse. Sa complexité juxtapose l'univers typique du Meunier avec ses fruits jaunes et ses fruits secs à celui, plus surprenant, du citron confit, de la prune et de la figue.

Un champagne facile en bouche, tendre, avec un caractère pomme d'amour, sucre d'orge et fruits confits. La fleur d'oranger et les fruits compotés lui confèrent un style généreux et complexe, propre au vieillissement du vin. L'ensemble, assez atypique, reste agréablement léger.

ACCORDS METS-VINS

- Poisson blanc et sauce curry.
- Travers de porc.
- Salade de fruits blancs ou jaunes.

DOSAGE

Brut - 8 g/l

FLACONNAGE

Bouteille champenoise (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

