


CHAMPAGNE
**MARÉCHAL
BONNARD**
Parole Paysanne

Légendes d'Ici
PREMIER CRU - BRUT

Cette cuvée raconte les légendes séculaires des petits villages champenois, ces histoires du cru qui ont oralement traversé les époques et dans lesquelles la réalité et la fiction se mélangent parfois. Elle fait le récit du terroir de Vrigny et de notre savoir-faire.

ASSEMBLAGE

73% MEUNIER - 17% CHARDONNAY - 10% PINOT NOIR
60% VIN DE L'ANNÉE - 40% VINS DE RÉSERVE
100% CUVÉE - MALO FAITE EN CUVE INOX - 36 MOIS DE VIEILLISSEMENT

Le nez se caractérise par son élégance et sa finesse, avec un caractère brioché, biscuité, voire meringué, et des notes de fleur d'oranger et de citronnelle. Les fruits blancs apportent un univers olfactif à la fois friand et gourmand. Un univers frais et délicat sans être dénué de complexité qui laisse aussi parler des fragrances miellées et exotiques.

L'attaque en bouche est franche et la structure est d'une sobriété efficace. Le vin est gourmand avec, dans un second temps, une certaine complexité qui s'exprime par des nuances de miel et de fruits secs. La fin de bouche fait la part belle aux agrumes et à une amertume noble, délicate, presque gourmande.

ACCORDS METS-VINS

- Poisson blanc à la plancha, sauce au beurre blanc citronné.
- Quiche lorraine.
- Feuilleté au chèvre.

DOSAGE

Brut - 8 g/l

FLACONNAGE

Bouteille champenoise (75 cl)
Magnum (150 cl)
Demi-bouteille (37,5 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

