

  
CHAMPAGNE  
**MARÉCHAL  
BONNARD**  
*Parole Paysanne*

*Terres d'Ames*  
PREMIER CRU - BRUT

*La terre est naturellement généreuse et elle regorge de l'âme des ancêtres. Le long vieillissement arboré par cette cuvée est un témoignage du labeur bienveillant réalisé par les générations qui se sont succédé dans les parcelles.*

*Il offre un champagne empreint de générosité et de richesse.*

#### ASSEMBLAGE

50 % MEUNIER - 50 % CHARDONNAY  
60 % VIN DE L'ANNÉE - 40 % VINS DE RÉSERVE  
100 % CUVÉE - MALO FAITE EN CUVE INOX - 36 MOIS DE VIEILLISSEMENT

Dès le départ, le nez ouvre la porte à un univers pâtissier et crémeux avec des notes de noisettes fraîches, d'amandes et de fèves de cacao. C'est un Champagne doté d'un profil riche et généreux avec un côté pralin et fruits compotés.

En bouche, c'est une expression fruitée et gourmande qui arrive au premier abord. Un vin totalement épanoui et généreux avec une dimension torréfiée soutenue par des notes de moka. L'effervescence légère accentue la dimension pâtissière de ce vin et la finale offre un contraste à la fois salin et végétal.

#### ACCORDS METS-VINS

- Poulet aux morilles et sauce à la crème.
- Rognons de veau à la crème.
- Tarte aux fruits jaunes.

#### DOSAGE

Brut - 8 g/l

#### FLACONNAGE

Bouteille champenoise (75 cl)  
Jéroboam (300 cl)



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

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

[WWW.MARECHAL-BONNARD.COM](http://WWW.MARECHAL-BONNARD.COM)

