



CHAMPAGNE
COLETTE & GASTON
À MONTHELON

MN° 90

Une cuvée captivante où la générosité du Meunier rencontre la délicatesse du Chardonnay. Une cuvée en extra-brut qui offre une gourmandise veloutée où l'intensité du Meunier s'exprime avec élégance.

Assemblage

90% Meunier
10% Chardonnay

Caractéristiques techniques

2 Ans de vieillissement sur lies
Dosage 3g/L - Extra-Brut
Flaconnage 75cL

Oeil :

Le Mn°90 se pare d'une couleur or et d'un véritable nuage de bulles fines et délicate.

Nez :

Au nez, la cuvée dévoile un véritable jardin d'arômes. Les notes fruitées captivent les sens, évoquant des fragrances de pêches et d'abricots mûrs. La signature boisée du Meunier apporte subtilité et élégance à cette cuvée.

Bouche :

En bouche, cette évolution se poursuit. Les fruits secs prennent le devant, apportant des nuances de noix grillées et d'amande croquante. Le Meunier délivre toute sa générosité fruitée, tandis que le Chardonnay maintient une fraîcheur qui vient équilibrer la cuvée. Une dégustation qui emmènent les papilles dans un voyage où la diversité des saveurs s'entrelacent.

Accords mets et Champagne :

Parfait pour un apéritif, mais tenter les accords avec des huîtres fraîches, un fromage de chèvre frais ou un filet de boeuf grillé et fruits secs.

CHAMPAGNE



COLETTE & GASTON
À MONTHELON

MN° 90