

CHAMPAGNE
Christian Muller
Grand Cru

Millésime 2019
BRUT

La profondeur de ce champagne transporte nos papilles gustatives à travers un voyage d'arômes intenses et fins. Les saveurs de noisettes et de muscade apportent de la profondeur et de l'amplitude au vin.

CARACTÉRISTIQUES

Terroir : 100% Mailly-Champagne Grand Cru - Parcelles HVE & VDC

Vinification : Fermentation malolactique sur les pinots noirs - 25% sous-bois

Vieillessement : 4 ans en cave et 1 an après dégorgement

Assemblage : 80% Pinot Noir 20% Chardonnay - 100% vendange 2019

Dosage : 6 g/L





OEIL

L'oeil est marqué par un jaune doré franc, à l'intensité prononcée et aux reflets ambrés.

NEZ

Nez riche et intense, vous allez sentir des notes de fruits secs (noisette notamment), de fruits mûrs (coing) ainsi que des notes vanillées.

BOUCHE

Dès les premières sensations, vous allez percevoir la complexité organoleptique de ce champagne. Les saveurs de noisettes et de muscade apportent de la profondeur et de l'amplitude au vin. En fermant les yeux, le pain grillé arrive.

ACCORD

En accompagnement d'une viande en sauce.

Disponible en
Bouteille

Champagne Christian Muller - 35 rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne (FRANCE)
+33.(0)3 26 49 41 33 • www.champagnechristianmuller.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.