

CHAMPAGNE
Christian Muller
Grand Cru

Nature
EXTRA-BRUT

La cuvée Nature est le champagne représentatif de nos Pinots Noirs. Le zéro dosage favorise la structure de ce cépage si emblématique de notre Montagne de Reims. Le Chardonnay, quant à lui vient apporter une fraîcheur tout en légèreté. Son secret ? Les années millésimées utilisées pour son assemblage viennent donner un fruité naturel à son aromatique.

CARACTÉRISTIQUES

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

Vinification : Fermentation malolactique sur les pinots noirs

Vieillessement : 5 ans

Assemblage : 80% Pinot Noir 20% Chardonnay - 50% vendange 2019

Dosage : 0 g/L





OEIL

A l'œil, une couleur jaune pâle, aux reflets verts, le cordon de bulle évolue délicatement sur les contours du verre.

NEZ

Le nez frais et minéral présente ici des senteurs citronnées et de fleurs blanches.

BOUCHE

En bouche, l'attaque se fait délicate, marquée par une effervescence tout en finesse. La sensation de fraîcheur et de vivacité laisse place à des arômes de fruits rouges, (cerise) relevée par des notes agrumes. En fin de bouche, la trame minérale se fond parfaitement avec les saveurs fruitées et nous laisse une sensation agréable.

ACCORD

A l'apéritif, avec des fruits de mer, du saumon, des sushis.

Disponibles 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.