



## **Cuvée Camille 2005**

**Grand Cru – Blanc de Blancs**

*Cette Cuvée 100% Chardonnay Grand Cru, issue de parcelles sélectionnées du Mesnil-sur-Oger, a été élaborée en l'honneur de la nouvelle représentante de la famille, fille de Cécile et Vincent.*

**Cépage** : 100 % Chardonnay

**Assemblage** : Millésimé 2005

**Provenance des raisins** : Le Mesnil-sur-Oger

**Élevage** : Environ 7 mois en cuve inox

**Vieillessement** : 8 ans en bouteilles réservées en cave à température constante

**Taux Alcoolique** : 12 %

**Dosage en sucre** : 7 g par litre

**Conditionnement** : Bouteille 750 ml

**Note de dégustation** :

- Une couleur élégante : Or paille, mousse légère
- Un nez éclatant : Notes de pommes séchées et d'agrumes
- Un palais subtil : Complexité, et excellence, un palais richement savoureux et mûr

**Accords mets & vins** : Parfait en apéritif, elle se partage également avec des fruits de mers ou du homard. Cette cuvée sera se faire apprécier à chaque moment d'exception

**Palmarès 2013** :

- Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge

**Palmarès 2012** :

- Médaille d'Or aux Concours des Vignerons Indépendants



CHAMPAGNE PERTOIS MORISET

13, Avenue de la République - 51190 LE MESNIL SUR OGER

Tél. : 03 26 57 52 14 - Fax : 03 26 57 78 98

www.champagne-pertois-moriset.com - mail : info@champagne-pertois-moriset.com