



Cuvée Extra Brut

Grand Cru – Blanc De Blancs

De par sa faible teneur en sucre, cette cuvée dévoile tous les atouts du chardonnay. Fraicheur, minéralité et vivacité, font de cette cuvée un moment unique à partager. Idéal avec un plateau de fruits de mer.

Cépage : 100 % CHARDONNAY

Assemblage : 80 % de la vendange de l'année, et 20 % de la vendange précédente

Provenance des raisins : Côte des Blancs

Élevage : Environ 7 mois en cuve inox

Vieillessement : 5 ans en bouteilles en cave à température constante

Taux Alcoolique : 12 %

Dosage en sucre : 4.5 g par litre

Conditionnement : Bouteille 750 ml

Note de dégustation :

- Une couleur élégante : Un or, intense et brillant.
- Un nez éclatant : Une fraîcheur d'amande et une complexité florale.
- Un palais subtil : Un vin équilibré avec l'excellente persistance et l'acidité minérale sous-jacente.

Accords mets & vins : Brochette de crevette au miel, tartinade de gésiers en persillade, maki de saumon à l'aneth, fois gras aux figues, coquille de St Jacques au beurre blanc, raviole de grenouille aux morilles, bouchée à la reine, aumônière de chèvre, cassolette d'escargot aux maroilles.

Palmarès 2013 : Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge



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