



Cuvée Millésimé 2006

Grand Cru – Blanc de Blancs

Malgré une année climatique difficile, canicule en juillet et pluie en aout, l'année 2006 reste néanmoins très favorable. Ce 100% Chardonnay Grand Cru est une cuvée d'exception qui saura se faire apprécier pour toutes les plus grandes occasions

Cépage : 100 % Chardonnay

Assemblage : Millésimé 2006

Provenance des raisins : Côte des Blancs

Élevage : Environ 7 mois en cuve inox

Vieillessement : 7 ans en bouteilles en cave à température constante

Taux Alcoolique : 12 %

Dosage en sucre : 7 g par litre

Conditionnement : Bouteille 750 ml / Jéroboam 3000 ml

Note de dégustation :

- Une couleur élégante : Or paille, fine mousse
- Un nez éclatant : Fraicheur et style brioché représentant un arôme subtile
- Un palais subtil : Complexité, et notes d'agrumes, un palais richement savoureux et mûr

Accords mets & vins : En apéritif, accompagne les jambons crus façon provençale, les entremets froids ou chaud. Au plat, Carpaccio de langoustine ou poularde de Bresse à la crème. En dessert, Panna cotta aux amandes et aux fraises mentholées, fondant aux trois chocolats

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