



CHAMPAGNE
**MAURICE
GRUMIER**

CUVÉE ALINE - Demi-Sec

Cette cuvée est un hommage à mon arrière-grand-mère Aline.

Ce Champagne est un retour aux sources, avec une vinification en petits fûts de chêne. Un bâtonnage régulier des lies, aucune filtration et un long vieillissement en bouteille en font un Champagne unique par sa complexité.

Le dosage en Demi-sec de cette cuvée originale la prédestine à la table et aux accords subtils avec les desserts aux chocolats. Essayez-là aussi sur un foie gras poêlé.

Fiche technique de cette cuvée :

Cépages : Chardonnay 50 %, Pinot Noir 50 %

Cru : Venteuil

Assemblage : Année 2015

Vinification : En fûts de chêne avec bâtonnage, fermentation malo-lactique effectuée, non colé, non filtré.

Mise en bouteille : Avril 2017

Dégorgement : 6 mois avant commercialisation

Dosage : 40 g/l



Gault et Millau : 15/20



13 ROUTE D'ARTY - 51 480 VENTEUIL
(+33) 3 26 58 48 10

CHAMPAGNEGRUMIER.WANADOO.FR
WWW.CHAMPAGNE-GRUMIER.COM

NOS VEINES



NOS ENVIES



NOS VINS

