



CHAMPAGNE
**MAURICE
GRUMIER**

Ô MA VALLÉE Blanc de Noirs

L'expérience de 4 générations de vignerons chez les Grumier ont donné naissance à ce Champagne. Le Blanc de noirs est l'expression parfaite de notre terroir familiale et de ce magnifique vignoble qu'est la Vallée de Marne.

Cet assemblage à dominante Pinot Meunier associé au Pinot Noir donne un champagne très gourmand au fruit croquant dans sa version Brut. Il exprime une finesse et une jolie tension dans sa version Extra-Brut.

Idéal pour les apéritifs, ce grand Champagne conviendra au plus grand nombre.



Fiche technique de cette cuvée :

Cépages : Pinot Meunier 80 %, Pinot noir 20 %

Cru : Dormans, Festigny, Venteuil

Assemblage : Base 2020 (60%), vins de réserve 2019 à 2015 (40 %)

Vinification : En cuve et en fûts, légère filtration et 2 ans de vieillissement sur lattes.

Mise en bouteille : Avril 2021

Dégorgement : 3 à 6 mois avant commercialisation

Dosage : 8 g/l (brut), 4 g/l (extra-brut), 35 g/l (demi-sec)

Gault et Millau : 15/20

Eichelmann Champagne guide : 89/100

Guia Melando del Champagne : 89/100

Guide Revel : 15/20

Robert Parker : 90/100 (Extra-brut)

Wine Enthusiast : 88/100



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

