



CHAMPAGNE  
**MAURICE  
GRUMIER**

**BLANC DE VENTEUIL - Brut**

Ce Champagne mono-cépage est issu de nos plus belles vignes de Venteuil. Les chardonnays qui composent cette cuvée sont nés sur des sols calcaires et argilo-calcaire. Cette origine lui confère une finesse, une minéralité et une élégance idéale pour l'apéritif.

La saveur iodée des fruits de mer s'accommodent aussi très bien avec le Blanc de Blancs.

Fiche technique de cette cuvée :

Cépages : Chardonnay 100 %

Cru : Venteuil

Assemblage : Année 2018 (60 %), 2017 (40 %)

Vinification : En cuve et fûts de chêne, vins de réserve élevés en fûts. Fermentation malo-lactique partielle.

Mise en bouteille : Avril 2019

Dégorgement : 3 à 6 mois avant commercialisation

Dosage : 5 g/l

Gault et Millau : 17/20

Bettane & Desseauve : 15/20

Eichelmann Champagne guide : 91/100

Guia Melendo del Champagne : 90/100

Guide Hachette : ★★

Guide Revel : 16/20

La Revue du Vin de France : 15,5/20

Wine Enthusiast : 91/100



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

