



CHAMPAGNE  
**MAURICE  
GRUMIER**

## INSTANT NATURE - Zéro-dosage

Cette cuvée est issue de la même base que le Réserve Perpétuelle Brut, mais avec 2 ans de vieillissement en plus. Ce grand Champagne est ici présenté dans toute sa pureté et sa minéralité. Nous avons opté pour un champagne non dosé, composé des 3 cépages en part égale afin de révéler tout ce que notre vignoble peut produire de meilleur.

Ce Champagne est un vin d'accord par excellence. Dégustez le avec des huîtres chaudes pour leur saveur iodée. Surprenez vos convives avec de la cuisine asiatique tels que des sushis.

### Fiche technique de cette cuvée :

Cépages : Pinot Meunier 33 %, Pinot noir 33%, Chardonnay 34 %

Cru : Festigny, Venteuil

Assemblage : Base 2018 (60%), 40 % vins de réserve élevés en soléra (tous les millésimes depuis 2005)

Vinification : En cuve et en fûts, fermentation malo-lactique partielle, légère filtration, entre 4 et 5 ans sur lattes.

Mise en bouteille : Avril 2019

Dégorgement : 3 à 6 mois avant commercialisation

Dosage : 0 g/l

Gault et Millau: 16/20

Eichelmann Champagne guide : 91/100

Guia Melendo del Champagne : 91/100

La Revue du Vin de France : 89/100

Guide Hachette : ★★

Guide Revel : 16/20

Robert Parker : 88/100

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

