CHAMPAGNE
MAURICE
GRUMIER

SOLÉRA - Extra-Brut

Depuis 2005, nous conservons en cuves et barriques nos vieux vins de réserve issus des 3 cépages champenois. Chaque année, ces vieux vins sont « rafraîchis » par 25 % de jeunes vins. Cette méthode, dite de la SOLÉRA, permet alors de marier la complexité aromatique des vieux vins avec la finesse des jeunes vins.

Ce grand champagne provient exclusivement des meilleurs vins issus de cette réserve perpétuelle élevés en petits fûts de chêne. Cette bouteille, bouchée et agrafée, vieillie ensuite de longues années dans nos caves sur ses lies fines.

Réservez cette bouteille à la table et aux grands instants de la vie…

Fiche technique de cette cuvée :

Cépages : Pinot Meunier 1/3, Pinot noir 1/3, Chardonnay 1/3

Cru : Festigny, Venteuil

Assemblage : Réserve Perpétuelle, Toutes les années sont assemblées de 2005 à 2017.

Vinification : En fûts, fermentation malo-lactique effectuée.

Mise en bouteille : Avril 2018 (Edition 6)

Dégorgement : 3 à 6 mois avant commercialisation

Dosage : 2,2 g/l

Gault et Millau: 17/20
Guide Eichelmann : 90/100
Wine Enthusiast : 94/100

vigneron indépendant

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