



CHAMPAGNE

Jean GUÉRINOT

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT
À MONTGUEUX



MILLÉSIME 2002

ÉLABORATION

BLANC DE BLANCS

Cuvée 100 % chardonnay issu exclusivement de nos vignes situées sur les coteaux de Montgueux

MILLESIME 2002

Assemblage des meilleures cuvées de la vendange 2002 issues de nos plus vieilles parcelles «le Tertre» et «les Chères Vignes»

Ce Champagne nous tient particulièrement à cœur et occupe une place à part dans notre cave, il représente en effet les dernières bouteilles de notre gamme entièrement élaborées - de la vigne à l'élevage en passant par la vinification - par mon grand-père Jean Guérinot lui-même.

DÉGUSTATION



La robe est d'un jaune d'or profond parsemée de fines bulles éparses.

Le premier nez heurte un peu par son côté évolué, laissez une lente aération sublimer les arômes de ce Champagne et dégustez-le à petits pas.

Une large palette aromatique s'offre alors à vos narines et à vos papilles. Chaque gorgée peut révéler un nouvel arôme, allant de la noix de coco au café, du pain grillé à la cannelle. La bouche est soyeuse et marquée par les notes d'évolution, elle invite à apprécier ce Champagne dans un instant de découverte gastronomique.

CONSOMMATION

À DÉGUSTER FRAIS (entre 9 et 10°C).

Notre Millésime 2002 est un Champagne de dégustation que vous apprécierez à l'apéritif. Osez également des accords inhabituels tels qu'avec un vieux comté dont l'affinage répondra à merveille aux arômes d'évolution de cette cuvée.

N'hésitez pas à le servir cinq minutes avant la dégustation afin que l'aération permette la pleine expression de sa complexité aromatique.



GARDE SUR LATTES

14 ans



DOSAGE EN SUCRES

BRUT (3g.L⁻¹)



PRODUCTION

2000 bouteilles