



CHAMPAGNE

Jean GUÉRINOT

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT
À MONTGUEUX



MILLÉSIME 2017

ÉLABORATION

Vendanges 2017, encore une année très précoce qui s'annonce, encore une vendange au mois d'août. Comme en 2015, nous décidons d'anticiper le démarrage de la cueillette pour préserver la fraîcheur et l'élégance de nos chardonnays. Le résultat ? Un millésime frais et fruité, un Champagne d'apéritif tout en finesse.

BLANC DE BLANCS

Cuvée 100% chardonnay de Montgueux.

MILLÉSIME 2017

Sélection des meilleures cuvées de la vendange 2017.

DOSAGE EN SUCRES

EXTRA BRUT (0 g.L-1). Aucun ajout de sucres au dégorgement pour vous laisser apprécier les arômes naturels du raisin.

DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle, les bulles sont fines et discrètes.

Élégance et finesse !

Les arômes fruités et floraux se mêlent avec justesse au nez et en bouche. Une jolie note citronnée accompagne toute la dégustation jusqu'à une longue finale qui n'appelle qu'une seule chose : renouveler le plaisir !

CONSOMMATION

À DÉGUSTER TRÈS FRAIS (ENTRE 7 ET 8 °C) POUR APPRÉCIER SA FINESSE.

Ce Millésime 2017 est l'atout plaisir de votre apéritif.

Il accompagne également avec brio vos fruits de mer et poissons grillés.



GARDE SUR LATTES

4 ans



PRODUCTION

2000 bouteilles



TEMP. DE SERVICE

Entre 7 et 8°C

