



CHAMPAGNE
MAURICE GRUMIER
à Venteuil

Cuvée ALINE Demi-sec

Cette cuvée est un hommage à mon arrière-grand-mère Aline.

Ce Champagne est un retour aux sources, avec une vinification en petits fûts de chêne. Un bâtonnage régulier des lies, aucune filtration et un long vieillissement en bouteille en font un Champagne unique par sa complexité.

Le dosage en Demi-sec de cette cuvée originale la prédestine à la table et aux accords subtils avec les desserts aux chocolats. Essayez-là aussi sur un foie gras poêlé.



Fiche technique de cette cuvée :

Cépages : Chardonnay 60 %, Pinot Noir 40 %

Cru : Venteuil,

Assemblage : Année 2006

Vinification : En fûts de chêne avec bâtonnage, fermentation malolactique effectuée, non colé, non filtré.

Mise en bouteille : Avril 2008

Dégorgement : 6 mois avant commercialisation

Dosage : 40 g/l

Gault et Millau 2015 : 15/20