

VIGNERONS



DEPUIS 1743

CHAMPAGNE
MAURICE GRUMIER
à Venteuil

LES BLANCS DE VENTEUIL Brut

Ce Champagne mono-cépage est issu de nos plus belles vignes de Venteuil. Les chardonnays qui composent cette cuvée sont nés sur des sols calcaires et argilo-calcaire. Cette origine lui confère une finesse, une minéralité et une élégance idéale pour l'apéritif.

La saveur iodée des fruits de mer s'accommodent aussi très bien avec le Blanc de Blancs.



Fiche technique de cette cuvée :

Cépages : Chardonnay 100 %

Cru : Venteuil

Assemblage : Année 2013 (66 %), 2012 (34 %)

Vinification : En cuve et fûts de chêne, vins de réserve élevés en fûts. Fermentation malo-lactique effectuée.

Mise en bouteille : Avril 2014

Dégorgement : 3 à 6 mois avant commercialisation

Dosage : 6 g/l

Gault et Millau 2016 : 15/20

Bettane & Desseauve : 15/20

Eichelmann Champagne guide : ★★★★★

Guia Melendo del Champagne : 90/100

Guide Hachette : ★★

Guide Revel : 16/20

La Revue du Vin de France : 15,5/20