

## DOUCEUR Demi-sec

Elaborée sur la même base que le Blanc de Noirs, cette cuvée plus douce, dévoile une belle rondeur en bouche.

Tout en « douceur », ce Champagne sera en harmonie parfaite avec bon nombre de desserts ou de mets sucrés. Vous pourrez même, si vous êtes audacieux, l'essayer sur un foie gras.



*Grumier*



### Fiche technique de cette cuvée :

Cépages : Pinot Meunier 80 %, Pinot noir 20 %

Cru : Dormans, Festigny, Venteuil

Assemblage : Base 2017 (60%), vins de réserve de 2016 et 2015

Vinification : En cuve et en fûts, fermentation malo-lactique effectuée, légère filtration et 2 ans sur lattes

Mise en bouteille : Avril 2018

Dégorgement : 3 à 6 mois avant commercialisation

Dosage : 40 g/l