



CHAMPAGNE Laurent Lequart

PARFAIT DE MEUNIER BRUT

Ce pur Meunier est issu d'une sélection des meilleures cuvées de Vieilles Vignes âgées de plus de 40 ans révélant toute la richesse du Terroir de Passy-Grigny. Ce mono-cépage s'exprime avec élégance et caractère.

Le nez, fin et intense, s'ouvre sur des subtiles notes de fleurs blanches et d'agrumes qui se prolongent en bouche sur la mirabelle, le zeste d'orange et le tilleul.

Cette cuvée équilibrée allie souplesse et fraîcheur et fait preuve d'une très grande persistance.

TERROIR :

Vieilles vignes de Passy-Grigny

ASSEMBLAGE :

100% Meunier

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Récolte Manuelle

Pressoir Coquard 8000 kg

Débouillage à froid 12h

Fermentation malolactique complète

36 mois de vieillissement

DOSAGE : 9g/l

FLACONNAGE : Bouteille

LES SUGGESTIONS DU CHEF :

Apéritif avec de la tapenade

Flammekueche

Brochette de lotte au safran

Saint-Jacques gratinées au gingembre

Makis saumon avocat



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART - 17 RUE BRUSLARD - 51700 PASSY-GRIGNY

TÉL : +33 (0)3 26 58 97 48 -

EMAIL : l.lequart@champagnelaurentlequart.fr

www.champagne-lequart.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.