

CHAMPAGNE



**BLIARD-MORISSET**

LE MESNIL SUR OGER



### Champagne Brut Grand Cru - Blanc de blancs

*Ce champagne de grande tradition présente une robe légèrement dorée et un nez expressif. Une attaque en bouche équilibrée aux parfums de citron confit et de viennoiserie*

**À l'oeil :** teinte dorée d'une belle intensité  
effervescence fine et continue

**Au nez :** expressif sur des notes grillées

**En bouche :** attaque fraîche et gourmande

**Accord mets et vins :** coquille Saint-Jacques rôties  
au beurre normand

**Type de sol :** calcaire

**Âge moyen des vignes :** 39 ans

**Vignoble :** culture raisonnée

**Vin de réserve :** 40%

**Viellissement :** minimum 24 mois sur lies

**Dégorgement à la glace :** 1 an avant commercialisation  
liqueur préparée par nos soins

**Flaconnage :** jéroboam (300 cl) - magnum (150 cl)  
bouteille (75 cl) - demie-bouteille (37,5 cl)

**Dosage**                      **Cépage**                      **Cru**

Cuvée emblématique de la maison Bliard-Moriset depuis l'an 2000 se distingue par une puissance aromatique et une élégante fraîcheur.



2 rue du grand Mont, 51190 Le Mesnil-sur-Oger FRANCE

tel. +33(0)3 26 57 53 42 | [contact@champagne-bliard-moriset.com](mailto:contact@champagne-bliard-moriset.com)

[www.champagne-bliard-moriset.fr](http://www.champagne-bliard-moriset.fr)