

CHAMPAGNE



BLIARD-MORISSET

LE MESNIL SUR OGER



**Champagne Brut "Millésime 2009"
Grand Cru - Blanc de blancs**

Ce grand vin de champagne séduit instantanément par ses senteurs briochées et d'agrumes confits. La bouche est harmonieuse et laisse place à des notes toastées avec une pointe de zeste en finale.

À l'oeil : or intense, effervescence fine et continue

Au nez : notes miellées et d'agrumes confits

En bouche : généreuse d'arômes grillés et pointe de zeste

Accord mets et vins : un foie gras poêlé

Type de sol : calcaire

Âge moyen des vignes : 41 ans

Vignoble : culture raisonnée

Vin de réserve : 0%

Vieillessement : minimum 10 ans sur lies

Dégorgement à la glace : 3 mois minimum avant commercialisation liqueur préparée par nos soins

Flaconnage : bouteille (75 cl)

Dosage

brut : 7gr/L

Cépage

100% Chardonnay

Cru

Le Mesnil-sur-Oger



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

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

www.champagne-bliard-moriset.fr