

# BRUT INTENSE

Ce Champagne souple et fruité, présenté dans une bouteille champenoise de couleur bleue, a la particularité d'être issu d'une seule année de vendange.

Le Meunier, cépage typique et traditionnel de la Vallée de la Marne vous livre ses arômes au bouquet intense.

## Cépages

80 % Meunier, 20 % Chardonnay

## Terroirs

Argilo-calcaires

## Vinification

Première fermentation en cuve inox

## Dosage

6 gr/l

## A l'œil

Une vive effervescence alimente un cordon de mousse large et crémeux. La robe est jaune or avec une belle brillance.

## Au nez

Un premier nez parfumé et fruité sur des arômes de fruits frais et d'agrumes (pamplemousse, mangue). Puis se dégagent les fruits jaunes type mirabelle, abricot et fleur d'oranger.

## En bouche

La bouche est puissante, typique d'un meunier avec une touche rafraichissante au final.

## Dégustation et service

Champagne d'apéritif, pouvant se déguster avec des petites volailles (caille, faisan, pigeon).

Capsule personnalisée.

## Distinctions

Sélectionné par Sommeliers International 2015

Sélection du Guide Hachette 2016

Les vins du soir, Eric BOSCHMAN 19/20(Bruxelles-décembre 2015).

Decanter 2016 - médaille Commended



CHAMPAGNE MONDET

2 rue Dom Pérignon

51480 Cormoyeux

Tél : 03.26.58.64.15

Fax : 03.26.58.44.00

champagne.mondet@wanadoo.fr