

Union des Propriétaires Récoltants



CHAMPAGNE

**LE MESNIL
SUBLIME
GRAND CRU**

CHAMPAGNE SUBLIME GRAND CRU 2009

Fondée en 1937 à Le Mesnil sur Oger, au sud d'Épernay, la coopérative Le Mesnil Grand Cru gère près de 300 hectares de vignes que les 500 coopérateurs fournissent à la cave ultramoderne. N'étant élaborée que dans des millésimes favorables, la cuvée Sublime est issue uniquement de

chardonnay (30 ans en moyenne) qui provient de plusieurs terroirs de la Côte des Blancs. Son intensité et sa finesse permettront de beaux accords.

COMPOSITION ASSEMBLAGE :

100% chardonnay

Millésime 2009

Dont 15% Vins sans fermentation malolactique

Tirage 2010

Dosage en sucre 10.4 g / L

DESCRIPTIF ORGANOLEPTIQUE :

Robe d'un or très pale qui accompagne une effervescence délicate.

Le nez déjà bien développé s'ouvre sur des notes d'agrumes et d'acacias. Un léger caractère toasté qui s'affirmera avec le temps.

La bouche est ample avec une acidité fondue, donnant l'ensemble une grande finesse et une finale harmonieuse et légèrement croquante.

Idéal pour vos apéritifs et repas.



CODE SAQ : 12437365

PRIX : 62 \$

Représenté par Groupe GSM - 450-629-1876 - Groupe.gsm.2013@gmail.com