

La curiosité est un joli défaut

GRIVOT
PAPLEUX

CHAMPAGNE



À LA LISIÈRE

Brut

Cette cuvée est une invitation à pénétrer un univers de pensées vagabondes, dans la nature luxuriante qui entoure notre domaine et qui a toujours fait partie de notre histoire familiale. Flânez, déambulez, coupez-vous de l'agitation et profitez de son calme.



Ce que le nez révèle...

Le nez s'ouvre sur des notes pâtisseries de biscuit vanillé et de crème au beurre, puis évolue vers des accents torréfiés de moka et de noisette. Une fine touche chlorophyllienne et épicée vient compléter ce bouquet harmonieux.



Ce qu'il se passe sur le palais...

En bouche, la cuvée séduit par sa fraîcheur éclatante, portée par une trame florale délicate et une subtile touche torréfiée en écho au nez. La dégustation révèle une belle tonicité, soulignée par une fine salinité et des accents d'agrumes. L'ensemble, vif et minéral, s'étire dans une finale longue et aérienne.



Sa générosité et sa subtilité accompagneront joliment vos apéritifs avec...

- › Cake à la courgette
- › Ceviche de bar
- › Quasi de veau rôti
- › Asperge et oeufs croustillants au comté
- › Crème brûlée agrumes
- › Libre à vous de trouver d'autres associations !

Disponible en
1/2 bouteille (37,5 cl),
bouteille (75 cl),
magnum (1,5l).



Ce qui se cache dans cette cuvée...

- Assemblage :
- › 55 % Meunier
 - › 30 % Chardonnay
 - › 15 % Pinot Noir

50 % de vins de réserve

48 mois de vieillissement

Dosage : 8 g/L

GRIVOT-PAPLEUX

Rue des Meulières, 51270 La Chapelle-Sous-Orbais
+33 (0)6 79 54 18 22

contact@champagne-grivot-papleux.fr