

La curiosité est un joli défaut.

GRIVOT
PAPLEUX

CHAMPAGNE



AU CLAIR DE LUNE

Brut

Imaginez une ambiance paisible, calme, à la belle étoile... Le moment pour se retrouver et profiter d'instant hors du temps. Soyez attentifs, observez les détails : ils renferment souvent la réponse à beaucoup de questions.



Ce que le nez révèle...

Le nez s'ouvre avec générosité, mêlant fruit charnu et douce gourmandise. Sous la caresse d'épices fines : cannelle, spéculoos, beurre frais — se glissent des ombres de cacao et d'amande torréfiée. Un nez ample et précis, en équilibre, qui invite déjà au plaisir.



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

En bouche, la douceur s'ouvre sur un souffle d'épices — vanille, cannelle — qu'une fraîcheur vive vient équilibrer.

Ample et caressante, la matière conjugue rondeur et éclat. La finale, longue et subtile, mêle notes pâtisseries et accents boisés : l'harmonie d'un vin accompli.



Par sa fraîcheur aromatique et sa finale racée, ce Champagne est tout indiqué pour l'apéritif ou en début de repas avec...

- › Un risotto aux coques
- › Des huîtres grasses
- › Fromages à pâte pressée
- › Un poulet au citron
- › Libre à vous de trouver d'autres associations !

Disponible en bouteille (75 cl) et Magnum (1,5 l).



Ce qui se cache dans cette cuvée...

- Assemblage :
- › 60 % Chardonnay
 - › 20 % Meunier
 - › 20 % Pinot Noir

37 % de vins de réserve

60 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