

La curiosité est un joli défaut

GRIVOT
PAPLEUX

CHAMPAGNE



DANS LES YEUX D'ADAM Une poussière d'étoiles

Blanc de Blancs

Une curiosité d'enfant, l'âge où l'on découvre, où l'on apprend, où l'on se pose tout un tas de questions. Ce qui anime le regard d'Adam c'est sa curiosité permanente pour le monde qui l'entoure. Ce scientifique dans l'âme a la tête dans les étoiles.



Ce que le nez révèle...

Intense, lumineux, le premier nez dévoile du citron, du gingembre, du mimosa... Des notes lactées font ensuite leur apparition dans une constellation d'arômes poivrés et iodés. Un ensemble expressif et vif qui donne envie d'en voir davantage.



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

Après le premier contact frais et gourmand, le palais dévoile un aspect onctueux, consistant, ouvrant la voie à une pointe d'acidité. La noble texture crémeuse aperçue au nez se confirme et s'accompagne des mêmes notes d'agrumes et de poivre blanc. La jolie finale minérale et acidulée est encore sublimée par le caractère salin du vin.



La luminosité minérale de cette cuvée fait déborder l'imagination au moment de l'accorder au repas :

- › Sole meunière
- › Saint-Jacques à la mandarine
- › Côtes de veau à la crème
- › Carpaccio d'ananas
- › Et beaucoup d'autres idées pour jouer sur les contrastes et les textures !

Disponible en bouteille (75 cl) uniquement.



Ce qui se cache dans cette cuvée...

Assemblage :
› 100 % Chardonnay

72 mois de vieillissement

Dosage : 11 g/L



GRIVOT-PAPLEUX

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

contact@champagne-grivot-papeux.fr