

La curiosité est un joli défaut

GRIVOT
PAPLEUX

CHAMPAGNE



PETITS HASARDS et grandes découvertes

Meunier - Vieilles vignes

Les aléas font partie de l'année du vigneron. Ces facteurs au caractère aléatoires participent pourtant sciemment à la composition de cuvées nées d'une alchimie entre joli hasard et résultat calculé. La curiosité, c'est aussi l'art de provoquer sa chance.



Ce que le nez révèle...
Quatre saisons dans une même expression. D'abord révélé par la groseille et le blé mûr, le nez évoque ensuite le miel et le biscuit. Les fruits secs comme l'amande et la noisette nous projettent à la fin de l'été, tandis que la fraîcheur et la subtilité de l'ensemble nous font apprécier un registre printanier.



Ce qu'il se passe sur le palais...
Quand il s'agit de terroir, les découvertes viennent souvent en grappe. L'attaque souple, gourmande et fluide, invite une effervescence festive. Le croquant du vin dévoile aussi une belle chaleur. L'arrière-plan joue sur l'acidité avec du corps, pendant que la finale, nette et douce, arbore une légère astringence argileuse... pas de hasard ici, on est bien en Vallée de Marne.



Un vin facile à apprécier qui peut tenir la distance tout au long d'une soirée :

- › Feuilletés en tout genre aux herbes sèche
- › Florilège de gressins, petits crackers...
- › Tuiles de parmesan
- › Gougères au fromage
- › À vous de faire de nouvelles découvertes !

Disponible en bouteille (75 cl) uniquement.



Ce qui se cache dans cette cuvée...

Assemblage :
› 100 % Meunier

Vins d'une seule vendange

72 mois de vieillissement

Dosage : 8 g/L



CHAMPAGNE

GRIVOT
PAPLEUX
CHAMPAGNE



PETITS HASARDS
et grandes découvertes
MEUNIER - VIEILLES VIGNES

GRIVOT-PAPLEUX

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

contact@champagne-grivot-papeux.fr