

M

CHAMPAGNE

Mademoiselle Marg'O



## Vintage 2018

### Millésime solaire

2018 restera dans les mémoires pour sa générosité qualitative et quantitative. Une vendange généreuse, un climat explosant tous les records et une maturité exceptionnelle par sa précocité et ses caractéristiques. L'omniprésence du soleil pendant la vendange contribue au maintien d'un état sanitaire irréprochable. Tous les critères étaient réunis pour que 2018 soit un millésime hors norme.

Côte dégustation : Champagne éclatant de fraîcheur avec des arômes de pêche, de verveine de tilleul, de réglisse et de bergamote. La bouche est tout en finesse, acidulée, révélant l'expression aromatique de notes de citrus, de pivoine, d'orange sanguine et de pamplemousse.

∞

- **Cépages** : 70% Chardonnay 30 % Pinot Noir
- **Une année** : 2018
- **Vinification** : jus issus uniquement de cuvée. Fermentations en cuves inox thermorégulées.
- **Dosage** : Extra Brut
- **Accords mets & vins** :
  - Crustacés.
  - Carpaccio de Saint Jaques aux baies roses.
  - Tartare de Saint Pierre au pomelos et verveine, tuile noire au sésame.
  - Filets de sole au beurre d'agrumes et fondue de poireaux fenouils.
- **Température de service** : 8-10°C

*Tarif sur simple demande*

### CONTACT

Mail: [champagne@mademoisellemargo.fr](mailto:champagne@mademoisellemargo.fr)

Tél: +336 82 31 71 40

[www.champagne-mademoiselle-margo.fr](http://www.champagne-mademoiselle-margo.fr)

