

M

CHAMPAGNE

Mademoiselle Marg' O



Pure Blanc de Blancs Lieu-dit « La Violette »

Cette cuvée signature est le reflet de notre savoir-faire. Elle est le fruit d'une parcelle « la Violette », d'un cépage le Chardonnay et d'un itinéraire technique maîtrisé qui aboutit à une cuvée unique.

Cette vinification parcellaire révèle un Champagne élégant, d'une incroyable finesse, doté d'une typicité unique mêlant des notes florales et d'agrumes. En bouche, on retrouve une bonne longueur, de la minéralité, de la finesse et de la tension.

∞

- Cépage : 100% Chardonnay.
- Vinification : parcellaire lieu-dit « la Violette »
Fermentations en cuves inox thermorégulées.
- Vieillessement : 36 mois en cave.
- Dosage : brut 9 g/L.
- Accord mets & vins :
 - Servir en Apéritif.
 - Déguster avec une cuisine de la mer, iodée, accompagnée de tous les poissons et en particulier les sushis et sashimis ainsi que les crustacés : crevettes, langoustines, langoustes, homard grillé.
 - Turbot poché, crème de coquillages, écrasé à la belle de Fontenay aux œufs de saumon.
 - Veau grillé, rattes du Touquet confites, sabayon champignons.
 - Œuf parfait, haddock pommes de terre et safran.
- Température de service : 8-10°C.