MICHEL
GENET
CHAMPAGNE

MANUFACTEURS DE GRANDS CRUS



MG BB NATURE

LA référence MG (Michel Genet). Ce Blanc de Blancs Grand Cru Brut est le produit-phare des manufacteurs de Grands Crus que sont Antoine, Vincent et Agnès GENET. Il traduit la maturité noble, fine et élégante du Chardonnay de la Maison.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Catégorie** : Grand cru
- **Assemblage** : 100 % Chardonnay (Blanc de blancs).
- **Vinification** : Premier soutirage en janvier. Fermentation malolactique sur lies pour favoriser l'expression du terroir et l'obtention d'un vin aromatique et gourmand. Suivi des parcelles en cuverie, vinification parcellaire.

NOTES DE DEGUSTATION

- **Œil** : La robe est jaune pâle à reflets or. Joli cordon régulier.
- **Nez** : Le nez offre un univers fleuri et végétal : blé mur, violette, menthol-réglisse, chèvrefeuille, aubépine. Le charme opère par la finesse et l'élégance ainsi que par la gourmandise. La finesse et l'élégance du Chardonnay.
- **Bouche** : Après une prise en bouche fluide, une dimension crémeuse voire lactée s'exprime avec des notes meringuées de noisettes et d'amandes fraîches toutes en finesse, élégance et délicatesse. Une finale sur les fruits exotiques avec l'ananas et les fruits jaunes.
- **Descripteurs** : Friand, gourmand, moderne, évanescent, élégant, équilibré.

CLASSEMENT

- **Type** : Original, moderne.
- **Dégustateurs** : Grand public.
- **Occasions de dégustation** : Vin d'apéritif et de repas. Tarte au citron meringuée. Soufflé au poisson & curry, écrevisses.

29, rue des Partelaines • 51530 CHOUILLY FRANCE
Tél. : 00 33 (0)3 26 55 40 51
champagne.genet.michel@wanadoo.fr • www.michelgenet.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.