MICHEL
GENET
CHAMPAGNE

MANUFACTEURS DE GRANDS CRUS



MG BB SPIRIT

Ce Blanc de Blancs Grand Cru Brut est le produit historique des manufacteurs de Grands Crus que sont Antoine, Vincent et Agnès Genet.
Il traduit les fondations pures et droites de la Maison posées à Chouilly.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Catégorie** : Grand cru
- **Assemblage** : 100 % Chardonnay (Blanc de blancs).
- **Dosage** : 7.5 g/l (Brut)
- **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 d'or, légèrement ambrée.
- **Nez** : Après aération, le nez s'ouvre sur des notes grillées, torréfiées (viennoiseries, pain frais). Une certaine tension est décelée par les agrumes et une salinité épicée.
- **Bouche** : La prise en bouche est tonique. Les agrumes dominent avec le citron, la mandarine et le pamplemousse. Une finale complexe sur le cacao et l'huile de lin.
- **Descripteurs** : Pur, vif, tonique, agrumes, fin.

CLASSEMENT

- **Type** : Original, moderne.
- **Dégustateurs** : Grand public.
- **Occasions de dégustation** : Vin de repas et d'apéritif. Coquillages, huîtres. Salade de fruits aux agrumes.

Existe en Bouteille et Demie

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.