



15 Rue du Moulin  
51500 Chigny Les Roses  
Tél : +33(0)3 26 03 46 25

Email : [contact@champagneguydumangin.fr](mailto:contact@champagneguydumangin.fr)  
<https://champagneguydumangin.fr>



## Brut Millésimé 2018 1<sup>er</sup> Cru

- **Composition :**  
55% de chardonnay  
45% de Pinot Noir
- **Vinification :**  
En cuves thermorégulées et fermentation malolactique complète.
- **Vieillessement :**  
6 années sur lies.
- **Dosage :**  
7g/L Environ 6 à 12 mois avant la commercialisation.
- **Note de dégustation :**
  - Oeil :** Or pâle.
  - Nez :** Pâtes de fruits citron, crème de cassis, pâte d'amande.
  - Bouche :** fraîche, attaque citronnée avec une belle longueur et une finale sur l'orange sanguine.
- **Disponible :**  
En bouteille uniquement.
- **Accords mets et vins :**  
À l'apéritif avec des amuse-bouches.  
Au cours du repas avec un thon rouge en tataki, ris de veau à la mandarine.  
Au dessert : tiramisu à la framboise ou fine tartelette à la fraise.

