



CHAMPAGNE  
PAUL MICHEL

## TERROIR DE CUIS

Blanc de Blancs - Premier Cru - Extra Brut

Élaboration : 100 % Chardonnay

Dosage : 5 g/l

Température de dégustation : 10°C



Au service, la mousse est tumultueuse. Elle laisse place rapidement à une fine collerette de bulles. La robe jaune doré est d'une belle brillance.



Après un premier nez plutôt réservé, des arômes de fruits blancs apparaissent comme le jus de poire et la pomme cuite. Ensuite, ces notes se mêlent à l'abricot sec, au zeste de citron vert. On notera également une certaine minéralité.



La bouche est suave. Elle est portée par un équilibre onctueux. De fins ornements d'écorce d'agrumes et de tarte aux mirabelles agrémentent le panel aromatique. La finale est d'une bonne longueur.



*en gastronomie*

Idéale à l'apéritif ou lors d'un repas pour accompagner un poisson, des crustacés ou une viande blanche.



CHAMPAGNE  
PAUL MICHEL

Champagne PAUL MICHEL  
5 rue du Général Leclerc - 51530 CUIS - France  
Tél : 03 26 59 79 77  
[www.champagne-paul-michel.fr](http://www.champagne-paul-michel.fr)