

# Champagne Brut Sélection Maryline Cuillier



## Le Massif de Saint-Thierry

Dans ce massif de la Champagne, les vignes sont entourées par un écrin de verdure. Ce terroir est le plus septentrional du vignoble de Champagne.

## MARYLINE CUIILLIER

Fille et petite-fille de vigneron, c'est en 2013 qu'avec son compagnon, elle a lancé leur gamme de Champagnes. Forts d'une expérience de dégustateurs lors de grands rendez-vous internationaux, ils proposent des cuvées élaborées dans la tradition champenoise.

Ils sont fiers d'assurer la continuité et l'avenir du savoir-faire familial.

## Le Brut Sélection

Issue de Trigny, au coeur du Massif de St Thierry, cette cuvée est composée de 45% de Pinot Noir, de 30% de Pinot Meunier et 25% de Chardonnay. Robe jaune paille. Effervescence soutenue au versage, prolongée par un cordon de bulles généreux. Nez fruité et acidulé, belle structure en bouche sur des arômes légers de fruits rouges.

**Servir à 8 – 10°C** en apéritif dinatoire ou sur des entrées de poissons et fruits de mer.