

Bouteille



### MILLÉSIME 2006

#### Extra dry 1er cru

Le Millésime 2006 Extra-Dry, pur **chardonnay gourmand** aux arômes généreux de pêche, d'ananas et de fruits secs, se déguste avec des canapés de **foie gras**, de la **charcuterie fine** et des **fromages relevés** (roquefort, munster...).

Au **dessert**, il s'accorde avec un Paris-Brest ou une salade de fruits.



# Mathieu Princt

## CHAMPAGNE

Récoltant - Manipulant

Bouteille



### MILLÉSIME 2008

#### Brut 1er cru

Notre cuvée Millésime 2008 est le reflet d'une **grande année de récolte**.

**Élégance et finesse** du Chardonnay, **puissance et vinosité** du pinot noir.

Nez expressif, bonne longueur en bouche avec des notes de fleurs blanches et de brioche.

A déguster à l'**apéritif** et au cours d'un **repas** avec de la viande blanche à la crème.



Côte des Blancs  
1er Cru

## DOSAGE EN LIQUEUR

### Plus sucré

Supérieur 50 grs de sucre/L — Doux

De 32 à 50 grs de sucre/L — Demi-sec

De 17 à 32 grs de sucre/L — Sec

De 12 à 17 grs de sucre/L — Extra Dry

Inférieur à 12 grs de sucre/L — Brut

Inférieur à 6 grs de sucre/L — Extra Brut

Inférieur à 3 grs de sucre/L — Brut Nature

### Moins sucré

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer et apprécier avec modération.

Contient des sulfites

Tarifs sous réserve d'erreurs typographiques ou de modifications ultérieures.

Création maquette et impression *On ne fait la pas*

03.26.54.00.66 - 06.84.16.20.36 - 51 rue des Jancelles Epemay 51200 - www.onnefaitlapas.fr - Photos non contractuelles - Tous droits réservés - 01/2018 - 8 000 - Ne pas jeter sur la voie publique



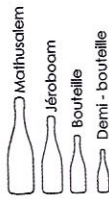
# Mathieu Princt



21 rue Bruyère - 51190 GRAUVES - Tél : 03 26 59 73 72

info@mathieuprinct.fr

www.mathieuprinct.fr

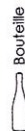


### MATHIEU PRINCET Brut ou demi-sec



Harmonieux et équilibré, c'est le Champagne de tradition par excellence à déguster en toute occasion, de l'apéritif jusqu'au dessert.

Issu d'un assemblage chardonnay et pinot noir, son vieillissement de 3 années en cave en fait une cuvée fraîche et légère.

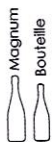


### BLANC de CHARDONNAY Brut 1er cru



Fraîcheur et délicatesse des arômes sont les principaux attributs de ce Champagne exclusivement élaboré à partir du cépage chardonnay et vieilli 5 ans en cave.

Cuvée d'apéritif par excellence, vous pouvez également l'associer à vos entrées et plats à base de poissons et fruits de mer.

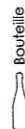


### GRANDE RESERVE Brut 1er cru



Assemblage d'une majorité de chardonnay associé au pinot noir, puis vieillie 5 ans dans nos caves.....la Grande Réserve exprime la finesse et la puissance de ces deux cépages.

Élégance et complexité caractérisent cette cuvée d'apéritif et de repas, tant en accompagnement de vos plats qu'au dessert.



### BLANC de NOIRS Brut



Le Blanc de Noirs, composé uniquement du cépage pinot noir, est une cuvée complexe et élégante aux arômes de fleurs blanches et de pêche.

Amateurs de champagnes structurés, dégustez-le en apéritif et avec des viandes blanches à la crème.



### BRUT NATURE 1er cru

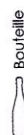


Cuvée Grande Réserve non dosée élaborée dans nos caves pendant Sans.

Champagne expressif, complexe avec des notes dominantes de Chardonnay associées à la vinosité du Pinot Noir.

Recommandé à l'apéritif ou au cours d'un repas avec un poisson, des huîtres ou du caviar.

Servir frais à 8°C pour en apprécier toutes les qualités.



### ROSE Brut 1er cru



Bouquet à prédominance de fruits rouges et robe soutenue, ce Rosé gourmand est une association de nos deux cépages chardonnay et pinot noir avec une touche de vin rouge champenois vieilli en fûts.

Les occasions de déguster ce champagne puissant sont variées : apéritif, viandes blanches et desserts à base de fruits frais.