



# H

Champagne  
**HARLIN**  
Père & Fils



## CUVÉE GRAND CRU PUISSANTE ET VINEUSE

Issue des sols de craie de notre vignoble de Tours-sur-Marne, classé Grand Cru\* ; terroir historique de la famille.

Ce champagne a bénéficié d'un vieillissement de plus de 4 années en cave.

- Assemblage : Pinot Noir 75% et Chardonnay 25%.
- Dosage : 8 g/l BRUT
- Dégustation :

Nez : fruité (abricot, cassis) et floral (chèvrefeuille, pivoine).

Bouche : pulpeuse et charnue, rafraîchie par une acidité citronnée et de pamplemousse rose. Finale puissante et vineuse.

\* Seuls 17 villages bénéficient de la dénomination et classification «Grand Cru» en Champagne.

8, rue de la Fontaine - Port à Binson  
51700 MAREUIL LE PORT • FRANCE  
03 26 58 34 38 - [contact@champagne-harlin.com](mailto:contact@champagne-harlin.com)  
[www.champagne-harlin.com](http://www.champagne-harlin.com)

# CUVÉE GRAND CRU

## SUGGESTIONS ACCORDS METS ET VIN



### ● Apéritifs :

- Plateau de charcuterie
- Tapas : accras de morue, beignets de calamars

### ● Plat :

- Viande Rouge
- Barbecues
- Filet de daurade à l'huile vierge
- Sot l'y laisse de volailles, émulsion de pomme de terre au safran.

Un champagne vineux pour des mets de caractère.

## TRUITE AU BARBECUE

Prévoyez une truite par personne. Farcissez-la de thym, de laurier et d'une gousse d'ail écrasée. Enroulez les truites individuellement dans une feuille d'aluminium légèrement huilée.

Allumez le barbecue, les «vrais» champenois utilisent des sarments de vigne.

Mettez les truites sur le grille environ 10 minutes. Vous pouvez les servir avec une sauce aïoli et des pommes de terre vapeur.

Apéritif et repas au Champagne Grand Cru,  
bonne dégustation !



YouTube