

# ADN DE FOUORE MEUNIER BRUT NATURE

## CHAMPAGNE

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOC  
CHAMPAGNE

**Cépage :** MEUNIER

**Alcool :** 12%

**Certification :** ARTERRA

**Bio :** Non



### VINIFICATION

---

**Méthode :** Composition :  
100% Meunier  
Dosage : 0 g/l  
Vendange : 2016  
Date de dégorgement : en  
fonction du calendrier lunaire

#### TERROIR

Vignoble situé sur les  
communes de Festigny et Le  
Breuil.

Sol : argilo limono calcaire,  
caractéristique de la Vallée  
de la Marne.

Exposition : sud/sud ouest

Vignes : âge moyen des  
parcelles : 45 ans.

Méthodes de travail dites «  
alternatives » sans  
certification, en accord avec  
le calendrier lunaire.

#### RÉCOLTE

Vendanges manuelles avec  
suivi et contrôle de maturité.

Deux pressoirs  
pneumatiques de 2 000 et 4  
000 kgs.



### TERROIR

---

**Région Viticole :**  
CHAMPAGNE

**Surface :** 6 HECTARES

**Type de sol :** ARGILO  
LIMONO CALCAIRE

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe or profond

**Nez :** Nez subtil et fin,  
présence d'un boisé fondu  
développant un fruité blanc  
épicé.

**Bouche :** La bouche suave  
offre des saveurs pâtisseries  
et un beurré élégant, la finale  
demeure tendue.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 11°

**Accords mets et vins :** Ris  
de veau, fromages, volaille  
crémée, cuisine thaï

**Garde :**

# ADN DE Foudre Meunier Brut Nature

## CHAMPAGNE

### VINIFICATION

Parcelle en cuves inox ou acier émaillé. Pas de fermentation malolactique. Mise en bouteille en 2018 avec suivi de la seconde fermentation. Élevage un an en foudre de chêne. Après un vieillissement moyen de 40 mois en bouteille, chaque cuvée est dégorgée à une date favorable du calendrier lunaire. Celle-ci est indiquée sur la contre étiquette.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6