

ADN DE 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
Vendanges : 2018/2019 (50%
de chaque année)
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 : 47 ans.

Méthodes de travail dites «
alternatives » certifiées
ARTERRA, 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 dorée

Nez : Nez intense et équilibré
proposant des notes fruitées
et fraîches

Bouche : Salinité, tension,
fraicheur...la bouche vive offre
des notes de coing et de
pomme verte. La finale
persistante et acidulée laisse
une place subtile aux notes
iodées.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 11°

Accords mets et vins :

Huîtres, fruits de mer, poisson
blanc délicat

Garde :

ADN DE MEUNIER BRUT NATURE

CHAMPAGNE

VINIFICATION

Parcelle en cuves inox ou acier émaillé. Pas de fermentation malolactique. Mise en bouteille en 2020 avec suivi de la seconde fermentation.

Chaque terroir est vinifié et conservé séparément avant assemblage 5 mois sur lies. Après un vieillissement moyen de 36 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