

BRUT INTENSE

Ce Champagne souple et fruité, présenté dans une bouteille champenoise de couleur bleue, a la particularité d'être issu d'une seule année de vendange.

Le Meunier, cépage typique et traditionnel de la Vallée de la Marne vous livre ses arômes au bouquet intense.

Cépages 80 % Meunier, 20 % Chardonnay.

Terroirs Argilo-calcaires cultivés sans pesticides, en cours de certification HVE Meunier provenant d'une parcelle « Les Forcières » plantée en 1954, ce qui donne à ce Champagne une concentration d'arômes fruités.

Vinification Première fermentation en cuve inox. Filtration naturelle, pas de collage. Mise en bouteille à la propriété puis vieillissement d'un minimum de 3 années sur lies dans nos caves crayeuses naturelles.

Dosage 6 gr/l

A l'œil Une vive effervescence alimente un cordon de mousse large et crémeux. La robe est jaune or avec une belle brillance.

Au nez Un premier nez parfumé et fruité sur des arômes de fruits frais et d'agrumes (pamplemousse, mangue). Puis se dégagent les fruits jaunes type mirabelle, abricot et fleur d'oranger.

En bouche La bouche est puissante, typique d'un meunier avec une touche rafraichissante au final.

Dégustation et service Champagne d'apéritif, pouvant se déguster avec des petites volailles (caille, faisan, pigeon).

Accord mets/vins : Poulet aux girolles, Feuilleté de fruits de mer, saumon safrané, Escargots, turbot en sauce, ravioles de st-jacques, Fromage comté 12 mois

Distinctions Les vins du soir, Eric BOSCHMAN 19/20 Bruxelles

Decanter 2016 – médaille commended- Médaille d'argent - Challenge to the Best French Wines for USA- Miami 2016 - Guide Hachette 2019 – Wine Enthusiast 2020- 88 points
Médaille d'or – Concours Mondial de Bruxelles 2020

