



Assemblage des Terroirs BRUT

| | |
|------------------------------|--|
| Vendange | : 2021 + 30 % vin de réserve |
| Cépages | : 100% Meunier |
| Terroir | : La Vallée de la Marne Terroir argile-calcaire |
| Vinification | : Fermentation Alcoolique Fermentation Malolactique |
| Durée de vinification | : 24 mois - 30 mois |
| Tirage | : Mars 2022 |
| Dégorgement | : Novembre 2024 |
| Dosage | : 6g/L |
| Degré | : 12.5° |
| Acidité total / PH | : 4.8g/L / 3.15Ph |



L'effervescence est soutenue et forme un joli cordon de mousse. La teinte est légèrement dorée.

Au premier nez, on retrouve des arômes de fruits jaunes charnus type pêche, d'abricot. Après quelques minutes, des notes de fruits secs (noisette) et de miel se diffusent.

La bouche est très ronde, gourmande, tout en gardant de la fraîcheur et une belle acidité. Ce sont surtout des arômes pâtisseries qui se dégagent.

Cette cuvée pourra se déguster facilement à l'apéritif, et accompagnera avec élégance des mets alliant volaille et fruits secs.

- [Decanter 2022 : Silver medal](#)
- [Decanter 2019/2020/2021/2024 : Bronze medal](#)
- [Feminalise World Wine Competition 2019/2024 : Gold medal](#)
- [Lyon International Compétition 2018/2019/2020 : Silver medal](#)

