



Effervescence des Terroirs BRUT NATURE

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	: 0g/L
Degré	: 12.5°
Acidité total / PH	: 4.8g/L / 3.15Ph



L'effervescence est soutenue avec de nombreux trains de bulles fines. Le cordon de mousse est persistant.

Ce Champagne d'une teinte jaune pale aux reflets or présente un premier nez très gourmand, avec des arômes de fruits jaunes type coing. On évolue ensuite vers une grande fraîcheur caractérisée par de légères notes de pamplemousse. Les notes de fond sont plus typées fleurs séchées, comme le chèvrefeuille.

La bouche se caractérise par une belle vivacité aux arômes de fleurs blanches qui tendent vers des notes acidulés. On retrouve une belle longueur parfaitement complétée par la fleur séchée déjà évoquée précédemment.

Cette cuvée sera idéale avec des fruits de mer.

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

