



Au Fil du Temps 2020
MILLÉSIME 2020

Vendange	: Septembre 2020
Cépages	: 100% Meunier
Terroir	: La Vallée de la Marne Terroir argile-calcaire
Vinification	: Fermentation Alcoolique Fermentation Malolactique
Durée de vinification	: 36 mois
Tirage	: Mars 2021
Dégorgement	: Octobre 2024
Dosage	: 5g/L
Degré	: 12.5°
Acidité total / PH	: 4.8g/L / 3.17Ph



Millésime 2020, ce vin vieillit 3ans dans notre cave. Ses arômes sont plus ronds et mûrs dû à une vendange très chaude. Il a des arômes riches et complexes.

De nombreux trains de fines bulles traversent le verre. La teinte révèle de légers reflets verts.

Le nez est acidulé, les arômes d'agrumes comme le pamplemousse et le citron confit se mêlent harmonieusement aux notes de fleurs séchées comme la verveine.

La bouche est tout en fraîcheur, en délicatesse. On y retrouve avec la même harmonie les arômes présents au nez.

Cette cuvée sera parfaite à accorder avec des poissons blancs grillés ou encore des fruits de mer.

