

Ôdace Meunier

Méthode SOLERA

Vendange	: 2011 - 2019
Cépages	: 100% Meunier
Terroir	: La Vallée de la Marne Terroir argile-calcaire
Vinification	: Fermentation Alcoolique Fermentation Malolactique
Durée de vinification	: 9 ans
Tirage	: Mars 2020
Dégorgement	: Mai 2023
Dosage	: 2g/L
Degré	: 12.5°
Acidité total / PH	: 4.2g/L / 3.15Ph



Cette cuvée est une réserve perpétuelle de Meunier, c'est un effeuillage des mille et une nuances témoignant des neuf années passées en élevage dans notre cave.

Un délicat parfum de mirabelle, au début accompagné de quelques notes de fleurs séchées comme la verveine, laissent la place aux senteurs plus marquées de mie de pain, d'épices douces et de miel.

En bouche on retrouve les arômes perçus au nez, avec une multitude de saveurs et une très belle longueur en bouche.

Elle vous invite à découvrir l'énergie et les multiples facettes du cépage Meunier.

