



CHAMPAGNE

Assemblage des Terroirs

BRUT



Vendange	: septembre 2021
Cépages	: 100% Meunier
Terroir	: La Vallée de la Marne (terroir argilo-calcaire)
Vinification	: Fermentation alcoolique Fermentation Malolactique
Durée de vinification	: 24 mois - 30 mois
Tirage	: mars 2020
Dégorgement	: février 2023
Dosage	: 6g / L
Degré	: 12.5°
Acidité total / Ph	: 4,8 g / L / 3,15Ph
Assemblage	: 20% de 2016, 2018 et 80% de 2019

La cuvée de l'année (Meunier) mélangée avec 30 % du vin réserve de l'année précédente.

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 mais accompagnera avec élégance des mets alliant volaille et fruits secs.

- Decanter 2022 : Silver medal, 92 points
- Decanter 2021 : Bronze medal, 89 points
- Decanter 2020 : Bronze medal, 89 points
- Decanter 2019 : Bronze medal, 87 points
- Feminalise World Wine Competition 2019 : Gold medal
- Lyon International Competition 2018, 2019, 2020 - Wine, Beer and Spirits : Silver medal