

SPÉCIAL CLUB
MILLÉSIME 2014

100 % MEUNIER

L'année 2014 a été sans précédent en Champagne. Après de longs épisodes consécutifs de pluie au printemps, le mois d'août a été exceptionnellement chaud et ensoleillé; un temps idéal pour une maturation saine.

Pour ce Millésime Spécial Club 2014, nous avons sélectionné l'une des meilleures parcelles (la Haie l'Amour) dans notre village de Festigny pour la richesse particulière de son cépage Meunier. Pour atteindre la maturité optimale, nous avons patienté jusqu'au 20 septembre pour récolter cette parcelle, avec un beau rendement de 13 000 kg / hectare.

VINIFICATION

Vinification dans de petites cuves inox
Fermentation malo-lactique

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Le Spécial Club se dégustera sur des mets fins et délicats comme un saumon mariné au jus de pamplemousse ou un filet mignon de porc aux épices douces.

DÉGUSTATION

à l'Œil

Doré, teinte lumineuse

au Nez

Agrumes, cerises fraîches, fèves de cacao et miel

en Bouche

Richesse, structure, amplitude

LE MEUNIER PAR EXCELLENCE

Créé exclusivement pour le Club Trésors de Champagne, ce millésime exalte la douceur croquante et fruitée du Meunier, signature du terroir de Festigny.



MISE EN BOUTEILLE

25 mars 2015

VIELLISSEMENT

5 ans

PRODUCTION

3 600 Bouteilles, 75cl

TEMPÉRATURE DE SERVICE

9°C

POTENTIEL DE GARDE

7 ans

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles en coffret individuel

