

SPÉCIAL CLUB  
MILLÉSIME 2012

100 % PINOT MEUNIER

L'année 2012 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 2012, nous avons sélectionné 5 petites parcelles dans notre village de Festigny parmi les meilleures pour leur richesse particulière du cépage Meunier. Ces parcelles ont été vendangées sur 2 journées (21 et 23 septembre), pour atteindre la maturité souhaitée.

**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.

PINOT MEUNIER  
100 %  
FRUITÉ



DOSAGE  
7 g/L

**MISE EN BOUTEILLE**

19 mars 2013

**VIEILLISSEMENT**

5 ans

**PRODUCTION**

3 600 Bouteilles, 75cl

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**

9°C

**POTENTIEL DE GARDE**

5 ans

**CONDITIONNEMENT**

Caisse de 6 bouteilles en coffret individuel