

SPÉCIAL CLUB MILLÉSIME 2015

100 % MEUNIER

2015 n'a pas été une année simple... Après un hiver doux et sans forte gelée, puis une importante pluviosité jusqu'à la mi-printemps, la sécheresse s'est installée de mai à août. Au total, presque 10 semaines sans eau, et avec beaucoup d'ensoleillement (les températures maximales ont atteint 35°C). A partir de mi-août, les températures ont baissé de près de 15°C, associées au retour de la pluie. Le retour providentiel du temps sec sur la première quinzaine de septembre a permis une récolte saine, sans oïdium et sans mildiou sur nos parcelles.

Pour ce Millésime Spécial Club 2015, nous avons sélectionné deux des meilleures parcelles de notre village de Festigny pour la richesse particulière de leurs meuniers. Ces parcelles ont été vendangées respectivement les 10 et 13 septembre, avec un rendement moyen de 8.000 kg / hectare.

PRODUCTION

Disponible en bouteilles (75cl) et magnums (150cl)
Carton de 6 bouteilles en coffret individuel
Millésimes précédents : 2009, 2012 et 2014

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 doux.

DÉGUSTATION

à l'Œil

Halo d'or pâle, teinte lumineuse

au Nez

Agrumes, pain d'épice croustillant, gingembre

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.



TERROIR

- Cru: Festigny
- Argile verte et calcaire

VINIFICATION

- Vinification en cuves inox
- Fermentation malolactique effectuée

MISE EN BOUTEILLE

22 mars 2016

VIEILLISSEMENT

84 mois

TEMPERATURE DE SERVICE

9°C

POTENTIEL DE GARDE

7 ans

