

SPÉCIAL CLUB MILLÉSIME 2018

100 % MEUNIER

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 bloquée

MISE EN BOUTEILLE

24 juillet 2019

VIEILLISSEMENT

58 mois

TEMPERATURE DE SERVICE

9°C

POTENTIEL DE GARDE

4 ans



2018, un millésime Spécial Club si... spécial ! Tout au long de l'année, le climat a été idéal pour la vigne : un hiver froid et pluvieux ; des mois de mai et juin avec des températures régulièrement élevées (jusqu'à 30°C), favorisant un développement rapide de la végétation ; puis un été ensoleillé qui a permis une excellente maturation. La richesse en sucre et en arômes a été nettement supérieure à celle des autres années.

Pour ce Millésime Spécial Club 2018, 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 3 et 7 septembre, avec un beau rendement moyen de 14.500 kg / hectare.

PRODUCTION

Disponible en bouteilles (75cl) et magnums (150cl - millésime 2015)

Carton de 6 bouteilles en coffret individuel

Millésimes précédents : 2009, 2012, 2014 et 2015

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

Minéralité, structure, amplitude