

BRUT NATURE

95 % MEUNIER - 3 % PINOT NOIR - 2 % CHARDONNAY

La cuvée Brut Nature à dominante de Meunier est une cuvée non dosée, et assemblée avec une part importante de notre réserve perpétuelle de vins datant de 2000 à 2016 et rafraîchie chaque année avec une part de la nouvelle vendange. L'absence de dosage révèle la nature même du vin, qui se veut droit, pointu tout en offrant une grande générosité par sa belle puissance aromatique.

PRODUCTION

Disponible en bouteilles (75cl)
Carton de 6 bouteilles

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Le Brut Nature s'associe en apéritif avec des tranches de vieux comté ou des toasts truffe / beurre salé. Des poissons crus à chair ferme, tel un poulpe mariné, un tartare de thon, ou des sushis se marient également parfaitement à la fraîcheur de cette cuvée.

DÉGUSTATION

à l'Œil

Jaune clair, reflets dorés, collerette persistante

au Nez

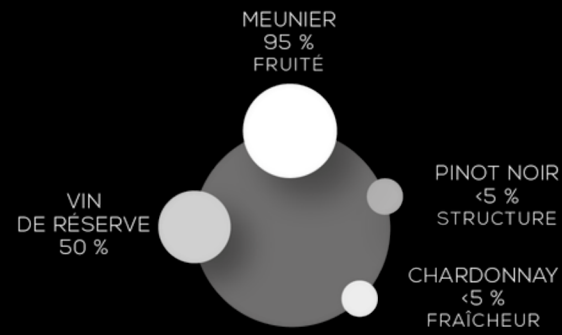
Fruits blancs, fleurs blanches, finesse

en Bouche

Belle tension, élégance, pureté

LA PURETÉ AROMATIQUE

Une cuvée non dosée qui révèle un véritable retour à la nature même du vin.



TERROIR

- Cru: Festigny
- Sol : argile verte et calcaire

DOSAGE
0 g/L

VINIFICATION

- 50% récolte 2017 - 50% réserve perpétuelle 2000-2016
- Vinification en cuves inox
- Fermentation malolactique effectuée

MISE EN BOUTEILLE

9 avril 2018

VIEILLISSEMENT

52 mois minimum

TEMPERATURE DE SERVICE

9°C

POTENTIEL DE GARDE

4 ans

