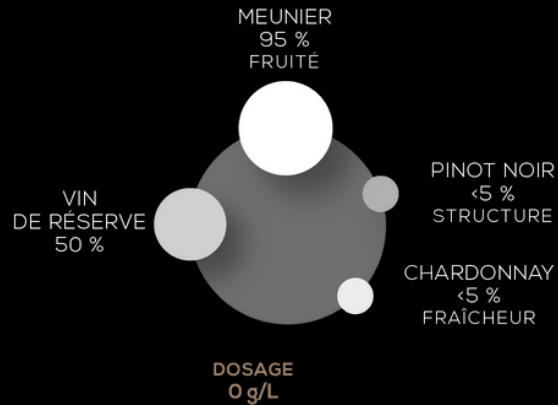


## BRUT NATURE

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

### 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

### VINIFICATION

- 50% récolte 2018 - 50% réserve perpétuelle 2000-2017
- Vinification en cuves inox
- Fermentation malolactique effectuée

### MISE EN BOUTEILLE

14 mai 2019

### VIEILLISSEMENT

50 mois minimum

### TEMPERATURE DE SERVICE

9°C

### POTENTIEL DE GARDE

4 ans



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 débutée en 2000 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, minéralité, pureté