

BRUT NATURE

95 % MEUNIER - 5 % PINOT NOIR ET CHARDONNAY

La cuvée Brut Nature à dominante de Meunier est une cuvée non dosée, et assemblée avec une part importante de nos vins de Réserve, vieillis en cuve pendant minimum 2 ans, et suivis d'un élevage sur lies de 4 ans en bouteilles. 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.

VINIFICATION

Vinification dans de petites cuves inox
Fermentation malo-lactique

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

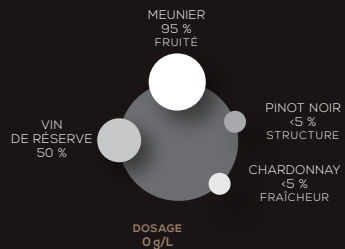
Fruits blancs, fleurs blanches, finesse

en Bouche

Fraîcheur, longueur

LA PURETÉ AROMATIQUE

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



MISE EN BOUTEILLE

21 mars 2016

VIEILLISSEMENT

4 ans

PRODUCTION

3 000 Bouteilles, 75cl

TEMPÉRATURE DE SERVICE

9°C

POTENTIEL DE GARDE

4 ans

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles

