

100 % Meunier

BLANC DE NOIRS

FIN ET MATURE



100 % Meunier est la promesse d'un voyage gourmand, vineux, aux notes confites et grillées, engendrées par les meilleurs Meuniers de la vallée de la Marne.

OFIL

Robe d'un aspect jaune vif de reflets dorés.

NEZ

Puissant, révélant des arômes de fruits mûrs, abricots secs et poires, de brioche. Suivent des notes matures d'amande douce et de frangipane.

BOUCHE

Structure fine et fondue complétée d'un bel équilibre entre opulence et la fraicheur. Allonge aromatique sur le fruit, finale sapide et fraîche.

ASSEMBLAGE	100 % Meunier
TERROIR	Vallée de la Marne
DOSAGE	5,6 g/L (Extra Brut)
VIEILLISSEMENT	7 à 9 ans
VIN DE RÉSERVE	15 %
DÉGORGEMENT	3 ^{ème} Trimestre 2020