



Extra-Brut

"Éclats de Meulière"

Assemblage: 60% Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay.

Terroir: Argilo Calcaire.

Rendement : 65 hl/ha.

Age des vignes : 45 ans.

Vendange : 70% vendange 2017 et 30% vendange 2016.

Dosage : 5,5g/l.

Production annuelle : 18.000 bouteilles.

Format : Bouteille (75cl) – Demi-Bouteille (375ml) – Magnum (1,5l).

Vinification :

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide

Pressurage traditionnel.

Fermentation alcoolique par ensemencement en cuves inox et fûts de chêne de plus de 10 ans (25%).

Fermentation malolactique non faite.

Élevage : 6 mois sur lies suivi d'un collage avant la mise en bouteille.

Vieillessement : 2,5 ans en bouteilles.

Potentiel de vieillissement : A consommer dans les 3-5ans.

Dégustation :

Robe jaune clair.

Nez d'agrumes, pamplemousse et citron.

Bouche fraîche et minérale.

Service :

Servir à 9°C à l'apéritif, avec une salade de crabe.



« Robe or clair, reflets ambrés. Nez de fruits secs, de végétaux secs, de biscuit. Bouche franche, charnue, à la vivacité marquée mais bien équilibrée. Les arômes sont présents jusqu'en finale. Un champagne de terroir, authentique. »



« Sa robe aux reflets roses traduit une forte présence des noirs, ainsi que son nez aux nuances de petits fruits rouges composés, nuancés de notes grillées et d'une touche de sous-bois. Fruitée et acidulée, la bouche offre une finale vive. »



« Le nez se montre citronné et développe un aspect pierre à fusil. L'équilibre entre les notes vanillées et la minéralité est intéressant. A la dégustation, on trouve une bonne amplitude de bouche avec du gras, ainsi qu'une belle mousse salivante et gourmande. A essayer avec des feuilletés au beurre et zestes de citron. »



« C'est un vin ample et parfumé, au nez subtil où se développent des arômes d'agrumes et de petites fleurs, de robe jaune or. »

