

Instinct Meunier

"Un blanc de noirs de la Vallée du Petit Morin."

Cépage

100% Meunier

Dosage

brut nature

0 g/L

Terroir

Argilo-calcaire mêlé de pierres meulières et silex

Parcelles

"Le Grand Morceau" réunissant 2 parcelles cadastrales mitoyennes "Le Grand Not" & "Le Village Est" situées à Talus-Saint-Prix

Vendange

2020

Age des vignes : 60 ans

Production annuelle : 1 800 bouteilles

Vinification

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

Pressurage direct traditionnel

Fermentation alcoolique spontanée avec levures indigènes dans des fûts de chêne de plus de 5 ans (100%) et/ou demi-muids

Fermentation malolactique non recherchée

Sans collage, sans passage au froid, sans filtration

Élevage

6 mois sur lies en fûts de chêne avant la mise en bouteille

Vieillessement et potentiel

Vieillit dans nos caves de 36 à 48 mois en bouteille

À consommer dans les 3 à 5 ans



Food Pairing

Idéal avec de la charcuterie, des fromages ou des tempuras de légumes japonaises avec une sauce teriyaki.

Dégustation

Robe jaune pâle. Nez expressif et très appétent de mirabelles cuites. Bouche fraîche avec des notes de poires et d'agrumes. Finale en longueur qui évoque le melon et la papaye.

Service

Servir à 10°C

Format

Bouteille (75cl)



Livre des champagnes 2026 Gault & Millau - 89/100

"Le nez expressif révèle des arômes fruités de clémentine, mangue et poire, complétés par des notes de fruits à coque. On perçoit également des nuances boisées de chocolat, caramel et café, avec une touche florale de lilas et de cerise. En bouche, la bulle fine offre une attaque douce. Sa rondeur évoque davantage un vin qu'un champagne, tout en conservant une belle fraîcheur. À déguster avec une côte de veau ou à conserver en cave quelques temps."

