



Brut Nature " 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 : 0g/l.

Production annuelle : 2.000 bouteilles.

Format : Bouteille (75cl).

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, des huîtres...



« Cette cuvée fait surtout appel aux noirs (meunier 60%, pinot 30%) et un quart de son volume est vinifié sous-bois. Expressive au nez, elle mêle les fruits frais à une jolie note de noisette. Vive dès l'attaque, légèrement évoluée, elle enchante par son équilibre et sa longueur. Parfait pour l'apéritif, les entrées et le poisson. »



« Un nez efficace, tranchant, aux parfums de fleurs et de fruits jaunes (gentiane, pomme blanche, jus de raisin). En bouche, il opère une saisissante incision, vivace, intègre et sapide. Pas si "brut" finalement ! Dégustation avril 2015. »