

Éclats de Meulière

"Pour évoquer la nature de nos sols argilo-calcaires mêlés de silex et de pierres meulières."



Assemblage

60% Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Dosage

extra-brut
3,5 g/L

Terroir

Argilo-calcaire mêlé de pierres meulières et silex

Vendanges

50% vendange 2021 et 50% vendange 2022

Age des vignes : 35 ans

Production annuelle : 20 000 bouteilles

Vinification

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

Pressurage traditionnel

Fermentation alcoolique spontanée par levures indigènes en cuves inox et fûts de chêne de plus de 5 ans (25%)

Fermentation malolactique non recherchée

Sans collage, sans passage au froid, sans filtration

Élevage

6 mois sur lies avant la mise en bouteille

Vieillessement et potentiel

Vieillit dans nos caves de 24 à 36 mois en bouteille

À consommer dans les 3 à 5 ans

Food Pairing

En apéritif

Avec une salade de crabe

Ou des huîtres

Dégustation

Robe jaune clair

Nez fruité aux notes de pierres à feu

Bouche fraîche et minérale

Service

Servir à 9°C

Format

Demi-bouteille (375mL)

Bouteille (75cL)

Magnum (1,5L)



Guide Hachette des Vins 2023 ★★★★★

"Un appoint de vins vinifiés en fût lui a légué un agréable boisé vanillé qui laisse percer des arômes de fruit de la Passion. Mise en valeur par une délicate effervescence, cette alliance flatteuse de notes d'élevage et de fruits exotiques se prolonge dans une bouche harmonieuse, à la fois ronde et fraîche. Une élevage qui respecte le vin."



Éclats de Meulière

"Pour évoquer la nature de nos sols argilo-calcaires mêlés de silex et de pierres meulières."



Assemblage

60% Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Dosage

brut nature
0 g/L

Terroir

Argilo-calcaire mêlé de pierres meulières et silex

Vendanges

50% vendange 2021 et 50% vendange 2022

Age des vignes : 35 ans

Production annuelle : 4 000 bouteilles

Vinification

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

Pressurage traditionnel

Fermentation alcoolique spontanée par levures indigènes en cuves inox et fûts de chêne de plus de 5 ans (25%)

Fermentation malolactique non recherchée

Sans collage, sans passage au froid, sans filtration

Élevage

6 mois sur lies avant la mise en bouteille

Vieillessement et potentiel

Vieillit dans nos caves de 24 à 36 mois en bouteille

À consommer dans les 3 à 5 ans

Food Pairing

En apéritif

Avec une salade de crabe

Ou des huîtres

Dégustation

Robe jaune clair

Nez fruité aux notes de pierres à feu

Bouche fraîche et minérale

Service

Servir à 9°C

Format

Bouteille (75cl)



Livre des Champagnes 2023 Gault & Millau - 93/100

"Notes de fruits confits, de cédrat et mangue. Une belle maturité portée par des arômes sucrés et gourmands. La bulle est ferme, la texture ultra onctueuse avec une certaine tendresse. La finale est acidulée par l'agrumes et une pointe de crayeux. On imagine tendrement un feuilleté aux ris de veau et aux abricots."

