



Brut Nature Instinct Meunier

Assemblage : 100% Meunier de la parcelle « Le Grand Morceau ».
Terroir : Argilo Calcaire avec petits silex.
Rendement : 65 hl/ha.
Age des vignes : 50 ans.
Vendange : 100% vendange 2015.
Dosage : 0 g/l.
Production annuelle : 1.000 bouteilles.
Format : Bouteille (75cl).

Viticulture : biologique, travail du sol

Vinification :
Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide. Pressurage traditionnel.
Fermentation alcoolique spontanée avec levures indigènes dans des fûts de chêne de plus de 10 ans (100%).
Fermentation malolactique bloquée.

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

Vieillessement : 3 ans en bouteilles.

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

Service :
Servir à 10°C à l'apéritif, avec des toasts, des fruits de mer.

Blending : 100% Meunier from a single plot "Le Grand Morceau"
Soil : Clay with limestones, small flints.
Yield : 65 hl/ha.
Age of the vines : 50 years.
Harvest : 100% harvest 2015.
Dosage : 0 g/l.
Annual production : 1000 bottles .
Size : Bottle (75cl)

Farming : organic, soil working

Vinification :
Grapes picked manually in search for an optimum sugar/acidity in the berry followed by a traditional pressing.
Spontaneous alcoholic fermentation in oak barrels over 10 years old (100%).
Malolactic fermentation not realized.

Maturation : On lees for 6 months before the bottling without any filtration.

Aging : 3 years on yeast in the bottles.

Potential storage : To drink within 5 years

Service :
To serve at 10-11°C.