



# *Cuvée 100% Meunier*

**Brut  
Premier Cru**



Cépage : Pinot Meunier

Assemblage 2019 de la vendange 2018 mis en cave le 9 mai 2019. Cuvée limitée et numérotée à 890 bouteilles.

Dégorgement : 2021.

Cru : Premier cru Jouy-Les-Reims et Ville-Dommange

Dosage : Brut 1.12 g/L

Temps de garde (si bonnes conditions) : 4-5 ans

Note de Dégustation :

Œil : Reflet doré avec de très fines bulles.

Nez : Acidulé, finesse, fruit jaune (mirabelle, pêche, amande, aubépine, agrumes)

Bouche : : les notes de fruits jaunes sont soulignées par une pointe de noisette, et son effervescence donne une impression de légèreté et d'onctuosité.

Accompagnement : Poisson, crustacé, saint jacques.

Données techniques au 01/08/2021