CHAMPAGNE

JEAN-FRANÇOIS D'AUTREVILLE

100% MEUNIER

Cuvée éphémère , une signature, un cépage. Patricia, mon épouse et collaboratrice, recherchait une cuvée éponyme du domaine, et la récolte 2018 nous a offert une expression des plus représentative du Meunier sur nos terroirs.

Cépage : Meunier

Assemblage : 100 % de la récolte 2018.

Mise en bouteille : le 9 mai 2019. Cuvée limitée et numérotée à 890 bouteilles.

Cru : Premier Cru Jouy-Lès-Reims et Ville-Dommange.

Dosage : Extra-Brut 1.12 g/L
Degré alcoolique : 12,5 %

Note de Dégustation :

Reflet doré avec de très fines bulles.

Acidulé, finesse, fruit jaune (mirabelle, pèche, amande, aubépine, agrumes).

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

Poissons, crustacés, saint jacques.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE