

MEUNIER EXTRA BRUT

Sensuel et raffiné

Premier rendez-vous issu des trois terroirs historiques de Leuvrigny, Festigny et Venteuil de la Vallée de la Marne, où le cépage Pinot Meunier offre une identité si particulière au vin.
Tout un travail sélectif basé sur la pureté du fruit et l'équilibre des saveurs.



Elaboration

100% Pinot Meunier de Leuvrigny, Festigny et Venteuil
Leuvrigny et Festigny sont des vignobles de la rive gauche de la Vallée de la Marne, exposés est et sud, sur des sous-sols calcaires.
Venteuil est un vignoble de la rive droite de la Vallée de la Marne, exposé sud, sur des sous-sols limoneux.
Vinification en cuves
33% de vins de réserve
Maturation sur lies / en cave : 52 mois
Dosage : 4,5 g/l
Année de base : 2014



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : 5 ans



A l'œil : Plaisir visuel radieux et lumineux, définissant une teinte jaune or aux doux reflets argentés, avec toujours ce cordon de bulles extrêmement fines.



Au nez : Harmonieuses sensations florales (tilleul et violette) associées aux parfums d'été d'un champ de blé fraîchement coupé (céréales et chaume). Cette cuvée éveillera vos sens vers des nuances allant du fruit croquant à la pulpe d'agrumes. Un ensemble très délicat où l'expression du Pinot Meunier se dévoile subtilement.



En bouche : Un relief à la texture sensuelle évoluant vers un fruit infusé et savoureux (cerise blanche, poire et groseille). La parfaite sensation d'une promenade aérienne à la capacité sensorielle raffinée. Avec cette si jolie finale qui s'étire vers le poivre blanc et de jolis acidulés salins.



Dégustation : Ce nouveau-né de la famille renouvelle l'expression d'un pur Pinot Meunier. Servi à température de cave (10/12°), vous pourrez orienter vos envies culinaires vers une Tourte de Veau au foie gras ou un Pâté en croûte.

Par **Florent NYS**, œnologue et chef de cave de la Maison Billecart-Salmon.
champagne-billecart.fr