

MEUNIER EXTRA BRUT

Sensuel et raffiné

Troisième rendez-vous issu de trois terroirs historiques, Leuvrigny, Damery et Venteuil, où le cépage Meunier offre une identité si particulière au vin. Tout un travail sélectif basé sur la pureté du fruit et l'équilibre des saveurs pour une définition d'un style encore plus proche du faible dosage.



Elaboration

100% Meunier, année de base 2015 venant des villages de Leuvrigny, Damery et Venteuil.

30% de vins de réserve de 2013.

Vinification en cuves inox.

Maturation sur lies / en cave : 64 mois

Dosage : 2 g/l



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 et si bien canalisé au centre du verre.



En bouche : Un relief à la texture sensuelle où s'installe une certaine fluidité gourmande, évoluant vers un fruit infusé et savoureux (cerise blanche, ananas et prunes jaunes). La parfaite sensation d'un indice de plaisir accompli définissant une promenade aérienne à la capacité sensorielle distinguée et raffinée. Avec cette si jolie finale qui s'étire vers le poivre blanc et de jolis acidulés de fruits jaunes.



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



Dégustation : Ce troisième rendez-vous de la famille renouvelle l'identité singulière d'un pur Meunier sur trois villages. Servi à température de cave (10/12°), vous pourrez orienter vos envies culinaires avec une tourte de veau au foie gras ou un pâté en croûte Bressan.

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