



Récompenses :



91 POINTS



PUR MEUNIER

BRUT «LA VALLÉE»

Cépage :

100% Meunier, provenant des communes de Verneuil, Olizy, Damery et Romery

Vendange :

2021

Vinification :

2/3 Vinifiée en fûts de chêne et élevée dans ces mêmes fûts durant 10 mois ayant déjà été utilisés 1 à 2 années par nos confrères Bourguignons en provenance de Meursault, Puligny Montrachet et Chassagne Montrachet), 1/3 vinifiée et élevée en cuve inox thermorégulée. Assemblage des vins issu de ces 2 méthodes de vinification toutes proportions gardées. Fermentation malolactique.

Dosage :

5 gr/litre

Liqueur réalisée à base de jus vinifié et élevé en fut pendant 18 mois

Dégustations :

L'attaque en bouche privilégie la fraîcheur tout en gardant un délicat équilibre avec la maturité du vin. Dans un second temps des notes d'amandes grillées accompagnée d'une touche de pâtisserie apportant un caractère gourmand. En finale, un retour acidulé apporte une belle longueur à ce vin.