



CÉPAGE

MEUNIER (100%)

VINIFICATION

MILLÉSIME 2019

Vinification 100 % cuve inox

Fermentation malolactique non réalisée

Tirage capsule

Dosage 0 g/L (Brut Nature)

POTENTIEL DE GARDE

À boire (+2 ans)

CUVÉES SIGNATURE

CUVÉES ÉPHÉMÈRES NOS ÉDITIONS LIMITÉES

ES'SENS

BLANC DE MEUNIER • BRUT NATURE

Issu exclusivement de Meunier de Fleury-la-Rivière, ce vin capture la vitalité de la jeunesse à travers une signature fruitée et délicate.

Vinifié en cuve inox et élevé sur lies depuis sa mise en bouteilles et toujours dégorgé récemment, il exprime finesse, tension et douceur dans une clarté minérale. Sublimé sans aucun dosage.

Fil Rouge

MINERALITÉ

DÉGUSTATION

la ROBE est dorée aux reflets rosés subtils, accompagnée d'une mousse fine, pour une expression visuelle de précision et de fraîcheur.

le NEZ est élégant mais intense, révélant un éclat vibrant de fruits frais, de la pomme à la pêche blanche, avec des touches de framboise et de zestes d'agrumes.

la BOUCHE s'ouvre sur une attaque vive et directe, avec une énergie persistante qui évolue vers un bouquet raffiné de fruits frais et une

Un vin droit et précis.

ACCORDS & MOMENTS

Parfait pour une dégustation marine ou un accord gastronomique minimaliste.

Sa pureté sublime les produits crus et les associations aux notes citronnées.

S'accorde à merveille avec des huîtres, citron caviar et granité de pomme verte.

CHAMPAGNE A&J DEMIÈRE
MAISON DE HAUTE VINIFICATION

2, rue Dom Pérignon Bis - 51480 Fleury la Rivière

+33 (0)3 26 58 43 36 - a-j-demiere@wanadoo.fr - lysandre@champagnedemiere.com - @champagne_demiere - www.champagnedemiere.com