



COTEAUX CHAMPENOIS BLANC MEUNIER 2017

"Vin Rond et Gourmand"

IDENTITÉ DU VIN

APPELLATION : AOC Coteaux Champenois.

MILLÉSIME : 2017

AGE DES VIGNES : 40 ans

COULEUR : blanc



VITICULTURE



ASSEMBLAGE :

100 % Meunier

VILLAGE : Moussy

PARCELLE : "Neuf Arpent"

EXPOSITION : Sud-Est

SOUS-SOL : crayeux

Viticulture raisonnée en conversion HVE-VDC

Vendange Manuelle : 2017

PRODUCTION : 138 bouteilles



VINIFICATION

Fermentation alcoolique maîtrisée à 17°C en cuve

inox thermo-régulée

Fermentation Malolactique

Mise en bouteille : 20/12/2018

VIEILLISSEMENT : 15 mois en fût de chêne

DÉGUSTATION



La robe se distingue par une couleur jaune paille intense, tirant vers l'or, signe d'une belle maturité. Des reflets cuivrés apparaissent au fil du verre, traduisant la personnalité affirmée de ce Meunier issu de vieilles vignes.



Le nez s'ouvre sur une palette aromatique généreuse, où se croisent des touches de fruits mûrs (poire, coing), de cire d'abeille et une légère note fumée apportée par le passage en fût. Avec l'aération, des nuances de sous-bois et d'épices douces viennent enrichir un ensemble à la fois puissant et raffiné.



En bouche, le vin impose d'emblée sa présence par une matière dense et charnue. La structure, encore bien présente, apporte tenue et longueur, tandis qu'une acidité bien intégrée maintient l'équilibre. Le fût se fond harmonieusement dans l'ensemble, conférant ampleur et rondeur, pour une finale à la fois puissante et persistante.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Ce Coteaux Champenois Blanc se déguste idéalement entre 10 et 12°C. Cette cuvée issue de vieilles vignes de Meunier atteint aujourd'hui sa pleine expression. Sa structure lui assure une superbe tenue jusqu'en 2026-2027.

ACCORDS METS ET VIN

Ce vin de gastronomie accompagnera avec élégance des noix de Saint-Jacques poêlées, un risotto aux morilles ou une volaille de Bresse à la crème. Il se mariera également à merveille avec un fromage de caractère comme un Comté affiné ou un Chaource.

