

« Puissance et Maturité »

Prestige

Un champagne prestigieux, mûr et intense, qui révèle la puissance de garde des Meuniers de notre Maison, à déguster pour les grandes occasions.

Caractéristiques

80% Meunier
20% Pinot Noir
2/3 de vins de réserve des années 2012 et 2013.

Dosage : 7,2 g/l

Vendange : 2014

Tirage : Avril 2015

Vieillessement sur lies : 7 ans

Travail de la vigne

Certification HVE et conversion vers l'Agriculture Biologique avec utilisation de plantes et de produits naturels. Pratique du zéro insecticide depuis près de 20 ans et zéro herbicide depuis 10 ans avec respect consciencieux du cycle de la plante.

Notre vignoble est composé de 8 hectares répartis en 40 parcelles sur l'unique terroir argilo-calcaire de Vincelles en Vallée de Marne.

Vinification

Vendanges à la meilleure maturité pour supprimer la chaptalisation. Pressurage à la propriété. Vinification en cuves acier-émailées thermo-régulées. Passage au froid et fermentations alcoolique et malolactique effectuées. Sulfites réduits au strict minimum.

Note du sommelier

« Une cuvée marquée par la vinosité, sa robe jaune paille et sa mousse persistante offrent un visuel irréprochable. Le nez exprime la puissance et la maturité, où se confondent certains fruits macérés et épices douces, union de la mirabelle et de la cannelle. La bouche propose un gras soyeux, et la densité gustative perdure. »

Frédéric Pagneux, Sommelier Conseil

Accords

*Suprême de volaille créole, salpicon d'ananas
Goujonnette de sole au Champagne
Soufflé de baudroie à la mirabelle*



Viticulteurs depuis 10 générations (1700) et Vignerons Indépendants et Récoltants-Manipulants depuis 1954.



Certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis 2015.



Domaine de 8 hectares certifié en Agriculture Biologique depuis 2023.