

Caractéristiques

100% Meunier dont 50% de tête de cuvée

Dosage : 6,5 g/l

Vendange : 2018 (issue de vieilles vignes de plus de 35 ans)

Tirage : Mars 2019

Vieillessement sur lies : 4 ans

L'étiquette fait figurer Louise Weber, dite La Goulue, célèbre danseuse française de French Cancan du Moulin Rouge, souvent peinte par Henri de Toulouse-Lautrec et revisitée avec talent par l'artiste-peintre champenoise Stéphanie Daverdon.



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.



Cuvée **Provocante**

Cette cuvée est issue uniquement de Meunier, cépage roi de la Vallée de la Marne et en particulier de notre domaine. Elle révèle le potentiel aromatique de nos plus vieilles vignes, symbiose parfaite entre le fruit et la finesse, qui vous « provoquera » de nombreuses sensations.

Travail de la vigne

Certification HVE et conversion vers l'Agriculture Biologique avec utilisation de plantes et de produits naturels. Pratique du zéro insecticides 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 jarres en grès, cuves bétons ovoïdes, foudre et cuves acier-émaillées thermo-régulées. Passage au froid et fermentations alcoolique et malolactique effectuées. Sulfites réduits au strict minimum.

Note du sommelier

« Vin doté d'une robe jaune clair aux reflets brillants avec des bulles élégantes faisant apparaître un cordon linéaire et persistant. Le nez présente un caractère de fruits mûrs tels que le coing et la poire Rousselet. La bouche provocante et dense offre un parfait dynamisme et révèle entre autre la fusion aromatique fruits blancs/agrumes. »

Frédéric Pagneux, Sommelier Conseil

Accords

Tartare de tourteau et ratatouille fraîche pommes/coing à la coriandre.

Filet de bars poêlé, étuvé et jus à la bergamote.

Crumbles d'huîtres pochées et poires fondantes.

