

L'ANNÉE

2017

Une seule année en bouteille !

TERROIR / SOL

Cirque de Festigny
Argilo-Limoneux — Calcaire

ASSEMBLAGE : 3 Cépages

VINIFICATION : Cuve thermorégulée

DOSAGE : 1,5 g/l

VIEILLISSEMENT : 36 mois

FORMATS



75 CL 150 CL

FERMENTATION MALOLACTIQUE : Faire

DÉGUSTATION

L'attaque est très éclatante et sapide, les saveurs sont bien équilibrées entre la fraîcheur et la gourmandise des fruits noirs. La finale est épicée avec des notes discrètes de paprika.

ACCORDS

Ce champagne s'accompagnera parfaitement avec la cuisine indienne, les plats traditionnels espagnols ou italiens plutôt relevés.

VALLÉE DE LA MARNE — RIVE GAUCHE
VALLÉE DU FLAGOT
GRANDS TERROIRS DE MEUNIER
FAIT AVEC HUMOUR ET SÉRIEUX !!!



CHAMPAGNE
Boonen