

# LES AULNES

Parcelle de notre plus vieille vigne complantée,  
lieu-dit « Les Aulnes »

## TERROIR / SOL

Œuilly  
Sableux  
Vigne complantée de 1930

**ASSEMBLAGE :** Meunier, Arbane, Petit Meslier

**VINIFICATION :** Cuve thermorégulée

**DOSAGE :** 3 g/l

**VIEILLISSEMENT :** 36 mois

## FORMAT



75 CL

**FERMENTATION MALOLACTIQUE :** Faire

## DÉGUSTATION

Complexe et intense, ce Champagne s'articule tout en finesse autour des fruits rouges et des petits fruits noirs avec des notes de rose et de mangue. L'effervescence est consistante et porte les saveurs fruitées du meunier jusqu'en fin de bouche.

## ACCORDS

Un champagne qui s'accordera à merveille avec une cuisine bourgeoise.

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



CHAMPAGNE  
**Boonen**