

ONE SHOT

LE BOIS DES ROCHES

Elevage en fûts provenant d'une forêt du terroir de Festigny dénommée « Le bois des Roches »

TERROIR / SOL

Cirque de Festigny
Argilo-Calcaire — Sablo-Silicieux

ASSEMBLAGE : 3 Cépages

VINIFICATION : Fermentation en cuve thermorégulée puis élevage en fûts pendant 12 mois

DOSAGE : 4 g/l

VIEILLISSEMENT : 24 mois

FORMAT



75 CL

FERMENTATION MALOLACTIQUE : Faire

DÉGUSTATION

Un champagne avec une belle attaque gourmande sur les petits fruits noirs, la framboise. Le cœur de bouche est bien structuré par la tension et la minéralité du vin. La finale est cristalline avec des notes grillées, de pierre à fusil qui rappelle l'élevage sous bois.

ACCORDS

Un champagne qui saura accompagner vos viandes grillées d'origine, pâtés croûte, riz de veau, ou encore boeuf wellington.

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



CHAMPAGNE
Boonen