

LE CIRQUE

109^e VENDANGE

Les meuniers du Cirque de Festigny

TERROIR / SOL

Cirque de Festigny
Argilo-Limoneux — Calcaire

ASSEMBLAGE : 100% Meunier

VINIFICATION : Cuve thermorégulée

DOSAGE : 2,5 g/l

VIEILLISSEMENT : 24 mois

FORMAT



75 CL

FERMENTATION MALOLACTIQUE : Faite

DÉGUSTATION

L'attaque est tranchante et fruitée, la bouche est dense avec beaucoup de relief et d'équilibre. L'effervescence porte les saveurs de massépain, d'abricot et de compote de coings. La finale est longue et profonde avec de beaux petits amers salés relevés par une touche épicée de poivre vert et de cumin.

ACCORDS

Un champagne riche et complexe qui pourra accompagner vos volailles épicées ou toute cuisine indienne ou thaïlandaise.

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

CHAMPAGNE
Boonen

