

# LE CIRQUE

109<sup>e</sup> 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 mûsepain, 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**

