

ONE SHOT

LE ZÈBRE

Moitié raisins blancs – Moitié raisins noirs issus
du Cirque de Festigny

TERROIR / SOL

Cirque de Festigny
Argilo-limoneux — Calcaire

ASSEMBLAGE : 50% Meunier 50% Chardonnay

VINIFICATION : Cuve thermorégulée

DOSAGE : 4,5 g/l

VIEILLISSEMENT : 24 Mois

FORMAT



75 CL

FERMENTATION MALOLACTIQUE : Faite

DÉGUSTATION

L'attaque est vive sur les agrumes, le citron jaune. Le cœur de bouche est gourmand avec des saveurs de pâtes de fruits et de mirabelle. La finale est rafraîchissante et cristalline. La minéralité équilibre bien la gourmandise du vin et apporte du relief à la bouche.

ACCORDS

Un vin de gastronomie qui ne porte pas son nom : idéal pour la bistronomie chic, contemporaine et savoureuse.

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



CHAMPAGNE
Boonen