

L'ARPENT

VIEILLES VIGNES

Assemblage de nos 2 parcelles
du Terroir d'Œuilly

TERROIR / SOL

Œuilly
Sableux

ASSEMBLAGE

57% Meunier - 43% Chardonnay

VINIFICATION : Cuve Inox thermorégulée

DOSAGE : EXTRA BRUT — 4,5 g/l

VIEILLISSEMENT : 36 mois

FORMAT



75 CL

FERMENTATION MALOLACTIQUE : Faite

DÉGUSTATION

Ce vin de Champagne s'exprime avec un nez très lisible et complexe, avec de jolies notes d'agrumes, de fruits mûrs et d'épices. La bouche est gourmande et équilibrée. Elle est portée par la fraîcheur du vin et par une finale qui relance la bouche.

ACCORDS

Un vin de Champagne qui s'accordera à merveille avec un apéritif ou encore une viande blanche cuisinée.

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



CHAMPAGNE
Boonen