



CHAMPAGNE
BEURTON
& FILS

RETROUVEZ
NOTRE GOÛT DE L'EFFORT
EN SCANNANT CE QR CODE



5 RUE DU SORBIER - 51480 CUCHERY - FRANCE

(+33) 03 26 58 11 75
CONTACT@CHAMPAGNEBEURTONFILS.COM

WWW.CHAMPAGNEBEURTONFILS.COM



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CETTE CUVÉE PARCELLAIRE RARE EST LE REFLET DE SON TERROIR AVEC SES ACCENTS SALINS ET SON BEL ÉQUILIBRE AROMATIQUE. CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DE NOTRE RÉGION, LE MEUNIER DÉVOILE UNE PERSONNALITÉ À LA FOIS FLORALE ET FRUITÉE, JUTEUSE ET CROQUANTE.

LES CHAPELLERIES MILLÉSIME 2016

MEUNIER 100 %

MILLÉSIME 2016 - PARCELLE « LES CHAPELLERIES »
VINIFICATION EN CUVES INOX
LIQUEUR ÉLEVÉE SOUS BOIS - DOSAGE : 5 G/L

Disponible en Bouteille (75 cL) uniquement

ŒIL

Robe à l'aspect or jaune pâle, lumineux et fluide, aux reflets jaune pâle soutenu.

NEZ

Il se montre d'abord délicat et floral, exprimant des notes de rose capiteuse, de violette, de fleurs d'oranger, avec des accents iodés. Au fil de l'aération dans le verre, le Champagne révèle des fragrances de pêche de vigne, de kumquat, de compote de coing, de mandarine, de pomme, d'orange, avec des accents de fraise des bois et d'infusions.

BOUCHE

Au contact sur le palais, la souplesse et la fraîcheur du vin sont accompagnées d'une effervescence crémeuse et fondue. L'aromatique explosive est baignée par le fruit. Le Champagne est croquant, juteux, souligné par une acidité orangée juste tendue. Son énergie et sa richesse s'expriment tout au long de la dégustation par des notes salines, un fruité en volume et une belle allonge au palais. Beaucoup de finesse et d'équilibre dans cette cuvée parcellaire, que vient ponctuer une finale très épurée sur les fruits exotiques, ciselée et cristalline.

ACCORDS METS & VINS

- Dos de cabillaud poêlé avec une mousseline de panais au beurre
- Langoustines rôties et étuvée de céleri avec sa vinaigrette à l'orange
- Tomme de Savoie
- Suprême de poule faisane et croquettes de patate douce

