



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 ÉNERGIQUE ET FRUITÉE, JUTEUSE ET CROQUANTE.

LES CHAPELLERIES MILLÉSIME 2019

MEUNIER 100 %

MILLÉSIME 2019 - PARCELLE « LES CHAPELLERIES »
VINIFICATION EN CUVES INOX - SANS FERMENTATION MALOLACTIQUE
LIQUEUR ÉLEVÉE SOUS BOIS - DOSAGE : 4,9 G/L

Disponible en Bouteille (75 cL) uniquement

CEIL

Robe légèrement ambrée avec un cordon de mousse généreux et stable.

NEZ

D'emblée, il nous emporte dans un univers réglissé servi par des fragrances délicatement tourbées et tisanières. Immédiatement, on devine les agrumes et les fruits blancs juteux, avec la poire, le kumquat ou encore la pêche de vigne. Une complexité maîtrisée caractérise ce vin tout en précision, ciselé et d'une grande pureté.

BOUCHE

Dominée par l'acide malique, la prise en bouche se poursuit sur une belle tension rafraîchissante avec des notes d'agrumes confits et de fruits de la passion. La superbe netteté et la belle énergie de ce vin font de lui un véritable ambassadeur de terroir et de cépage. Portée par les arômes de fruits, cette cuvée quitte progressivement sa peau de vin fringant au profit d'une maturité naissante, permettant de l'identifier en tant que Millésime contemporain.

ACCORDS METS & VINS

- Autour de l'univers de la terre mais également des poissons gras et des agrumes frais
- Émincé de volaille et de champignons frais
- Carpaccio de bœuf aux agrumes
- Papillote de saumon aux épinards

