

Meunier sur Sable



Domaine situé à Vincelles dans la Marne dont Jérôme BLIN, actuel vigneron perpétue la tradition familiale remontant à 1671. Le domaine en 2024 se compose de 2 ha 26 en agriculture biologique et 49 ares de meuniers en conversion. Au total il y a 45 % de cépage meunier, typique de la Vallée de la Marne, ainsi que 14 % de Pinot Noir et 31 % de Chardonnay et 10 % de Pinot Gris.

FICHE TECHNIQUE

Assemblage : deux parcelles de Meunier de plus de 50 ans (la Champagne et la Truie)

Année : 2022

Terroir : vignoble de Vincelles

Sol : des sables de l'éocène

Exposition : Sud

Age moyen des vignes : 50 ans

Méthodes de travail des vignes : selon le mode de culture biologique

Récolte : Vendanges manuelles

Vinification : 50 % en fût de chêne de 228 litres et 50% en cuve inox, sans Fermentation Malo Lactique, avec filtration avant mise en bouteilles, sans collage et levures indigènes

Mise en bouteille : en avril 2023

Vieillessement : 12 mois sur lies

Dégorgement : en avril 2024

Production : 2745 bouteilles