

Cuvée Apogée V2018

100 % Meunier



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 : 100 % Meunier

Année : 2018

Terroir : vignoble situé sur le terroir de Vincelles

Sol : sur des sables

Exposition : Sud et sud-ouest

Age moyen des vignes : 50 ans.

Méthodes de travail des vignes : selon le mode de culture biologique (non certifié).

Récolte : Vendanges manuelles.

Vinification : en fûts de 228 litres, sans filtration, sans collage, levures indigènes

Mise en bouteille : en juillet 2020

Viellissement sur lies : 18 mois.

Date de dégorgement : janvier 2022

Dosage : extra brut

Fiche de Dégustation :

Une robe dorée, des arômes toastés et briochés avec une maturité que l'on retrouve en bouche accompagné de note de torréfaction.

Associations culinaires :

Civet de cerf sauce grand veneur

Magret de canard au miel d'acacia et aux épices

Sabayon meringué au café