

Cuvée Apogée 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 : 2019

Terroir : vignoble situé sur le terroir de Vincelles

Sol : argilo limoneux

Exposition : sud-ouest

Age moyen des vignes : 45 ans.

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

Récolte : Vendanges manuelles.

Vinification : en cuve inox, sans filtration, sans collage, levures indigènes

Mise en bouteille : en mars 2020

Vieillessement sur lies : 26 mois.

Date de dégorgement : mai 2022

Dosage : extra brut

Fiche de Dégustation :

Une robe légèrement dorée, des arômes d'abricots et de pêches à pleine maturité, que l'on retrouve en bouche avec une très belle rondeur et une élégante fraîcheur.

Associations culinaires :

Bar de ligne à la vapeur sauce soja

Poularde de Bresse sauce au Champagne et aux Morilles

Pavlova aux fruits rouges