



Mathilde Savoye
CHAMPAGNE

Blanc de Meunier - Extra Brut

Cépage

Meunier

Terroirs

Assemblage d'une parcelle lieu-dit « Les Chapelleries » située sur la commune de Cuchery, et d'une seconde parcelle lieu-dit « La Loge des vignes » située sur la commune de Baslieux-sous-Chatillon.

Sols

Cuchery : sols bruns calcaires sur calcaires durs

Baslieux-sous-Chatillon : sols bruns calcaires sur sables calcaires et calcaires durs

Récolte

A la main en grappes entières, les parcelles ont été vendangées les 13 et 14 septembre 2023

Vignes

« Les Chapelleries » âgées de 61 ans et « La Loge des vignes » âgées de 19 ans.

Elaboration

5 mois en cuve inox après vendange. Passage au froid naturel, fermentation malolactique non réalisée. Vieillessement sur lies pendant 17 mois

Mise en bouteille

24 février 2024, jour fruit

Dégorgement

Juillet 2025

Dosage

3 grammes par litre

Flaconnage et quantité

750 ml - 5 000

1500 ml – 50

Dégustation

Un vin complexe et aromatique.

Un nez frais, porté sur les fruits à chairs blanches et jaunes. De délicates notes de fleurs blanches apparaissent ensuite. Une entrée en bouche droite, fraîche, accompagnée d'une belle tension.

