



Mathilde Savoye  
CHAMPAGNE

Blanc de Meunier - 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**

6 grammes par litre

**Flaconnage et quantité**

750 ml - 5 000

1500 ml – 50

**Dégustation**

Un vin fruité et complet. Un nez généreux avec des arômes de fruits blancs.

Une entrée en bouche qui fait écho avec le nez. On retrouve les fruits blancs, puis une certaine rondeur emblématique du Meunier.

