

MEUNIER

EXTRA BRUT

CHAMPAGNE FRANCIS ORBAN

DEPUIS 1929

La cuvée Extra-Brut est un Champagne qui possède l'équilibre et la fraîcheur de fruits juteux, le destinant à vos moments conviviaux, simplement ou depuis l'apéritif jusqu'à vos inspirations culinaires sucrées adaptées.

MEUNIER

100%

RÉCOLTE

50%

VINS DE RÉSERVE

50%

DOSAGE

1 g/l



Le versement du champagne génère une mousse légère et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives.



Le premier nez se montre fruité et bien iodé, exprimant des notes de compote de coing, de massepain, d'albêdo d'orange, de poire, avec des accents de gingembre.



Le premier contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité orangée et de fruits charnus.

Nous suggérons de profiter de votre Champagne avec un service à 8°C dans un verre élancé et moyennement galbé.

- Noix de saint-jacques planchées et réduction de jus de clémentine à l'échalote
- Risotto crémeux aux palourdes
- Filet de lieu jaune et purée de patate douce
- Crème citronnée au mascarpone, coulis d'abricot

TERROIRS

VALLÉE DE LA MARNE
Leuvrigny et Sainte-Gemme

SOLS

Argile et Calcaire du Lutécien et Sables du Cuisien

VINIFICATION

Fermentation malolactique provoquée

CUVERIE

Inox

VIEILLISSEMENT

36 mois min. de garde en cave sur lattes

POTENTIEL DE GARDE

2 à 5 ans