

PARCELLAIRE

# LES HAUTS BEUGNETS

MEUNIER

(vignes de + de 50 ans)

100%

TIRAGE

Agrafe sous liège

ANNÉE

2015

LIEUDIT

Les Haut Beugnets  
(hautes petites bosses)

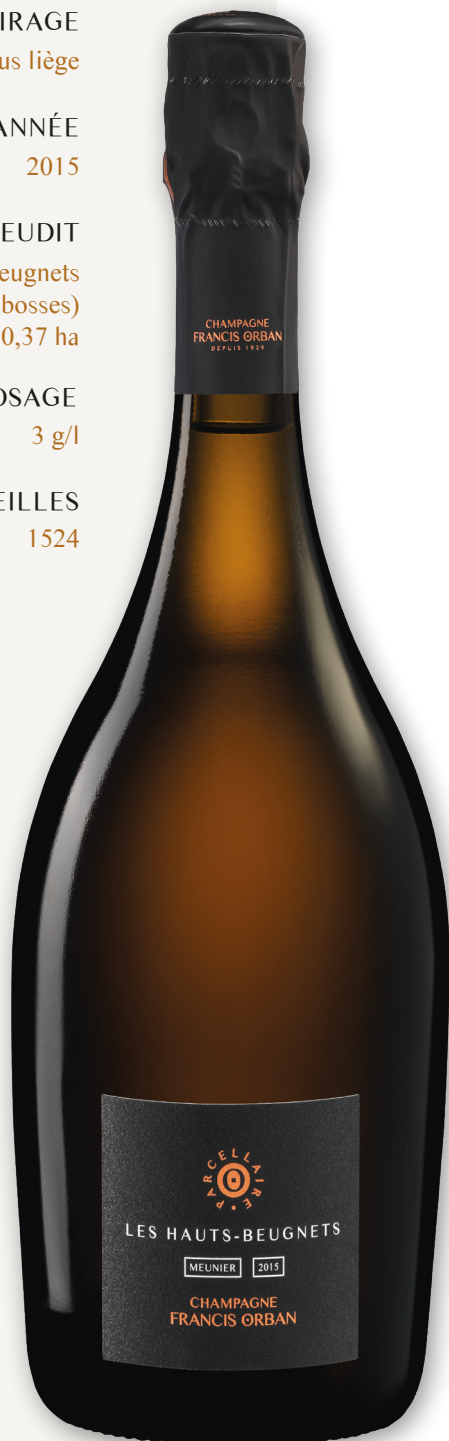
0,37 ha

DOSAGE

3 g/l

BOUTEILLES

1524



## CHAMPAGNE FRANCIS ORBAN

DEPUIS 1929

Les parcelles sont la quintessence des Champagnes Francis ORBAN, véritable joyau gastronomique pour vos moments intenses et chaleureux.

- 📄 Le premier nez s'exprime dans un registre pâtissier, dans lequel les notes légèrement boisées vanillées, grillées et toastées sont habilement mêlées aux notes fruitées rappelant la pêche, le coing, l'ananas, l'orange.
- 👁️ Le premier contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soulignée par une acidité orangée bien tendue.

Accord Mets et vin :

- Filet de saint-pierre poêlé, ravioles au fenouil et mousseline de carottes, sauce au safran
- Ravioles de foie gras, sauce crémée à la truffe
- Filet de canette rôti, purée de céleri, sauce mandarine
- Ris de veau, morilles, sauce suprême au Champagne
- Croustillant de maroilles et pommes confites au Ratafia

TERROIRS

VALLÉE DE LA MARNE  
Leuvrigny

SOLS

Argile et Calcaire du Lutécien et Sables du Cuisien

VINIFICATION

Fermentation malolactique non provoquée

CUVERIE

Fut d'occasion de 228l et 300l d'origine champenoise

VIEILLISSEMENT

60 mois min. de garde en cave sur lattes

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans