

COTEAUX CHAMPENOIS

LES HAUTS- BEUGNETS BLANC

MEUNIER

100%

ANNÉE

2022

LIEUDIT

Les Hauts-Beugnets
0,37 ha

BOUTEILLES

650



CHAMPAGNE FRANCIS ORBAN

DEPUIS 1929

Notre COTEAUX CHAMPENOIS BLANC de Meunier est un vin rassurant, à l'aise aussi bien à l'apéritif qu'avec des plats inspirés à valeurs conviviales et gastronomiques.

Le premier nez se montre éloquent et pâtissier. Il évoque des notes de pain toasté, de vanille, de caramel, de torréfaction, de pomme tatin, de fruits confits. L'aération du vin permet d'ajouter des notes d'épices douces, de massepain, de brioche, de mirabelle, de chèvrefeuille, de badiane, de cerise, de pêche, de pomme au beurre, d'amande grillée.

Le contact en bouche est suave. Le vin développe une matière fruitée pulpeuse à la texture veloutée. Le travail effectué sous bois confère une sensation beurrée et briochée qui donnent l'impression de toucher du molleton. La finesse et la franchise du terroir étirent cette sensation rassurante en arrièrebouche, offrant une finale pleine, suave, tactile et sapide.

Accord Mets et vin :

- Risotto Carnaroli aux noix de Saint-Jacques, copeaux de Parmesan, émulsion Champagne
- Turbot piqué au lard, feuilles de chou de Bruxelles au chalumeau, sauce morilles
- Sandre rôti, risotto de petit épeautre infusé aux champignons et vieux comté
- Filet de queue de lotte sauce safranée, risotto forestier
- Foie gras, pistaches concassées, gel de Ratafia, brioche toastée
- Oeuf mollet poudré de champignons, crémeux de cèpes à l'huile de noisette

TERROIR

VALLÉE DE LA MARNE

Leuvrigny

SOLS

Argile et Calcaire du Lutécien et Sables du Cuisien

CUVERIE

Fut de 500l

VIEILLISSEMENT

2 ans sur lies en fut et une année en cave

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans