

COTEAUX CHAMPENOIS

LES PETITS FAUX ROUGE

MEUNIER

100%

ANNÉE

2022

LIEUDIT

Les Petits Faux
0,12 ha

BOUTEILLES

500



CHAMPAGNE FRANCIS ORBAN

DEPUIS 1929

Notre COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE de Meunier est un vin pulpeux et opulent, affirmant le potentiel charnu de nos terroirs et leurs vertus gastronomiques.

👁️ Le premier nez se montre concentré et délicat. Il évoque des notes humifères, de réglisse, de pain grillé, de poivre, de cassis, de fraise des bois. L'aération du vin permet d'ajouter des notes d'épices douces, de clou de girofle, d'amande grillée, de mûre, de caramel au lait, de cuir.

👄 Le contact en bouche est franc et plein. Le vin développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée. L'approche boisée vient compléter et raffiner cette opulence fruitée, tout en rehaussant les odeurs humifères déjà exprimées dans le raisin. L'ensemble génère de la gourmandise et une certaine vinosité qui porte une formidable ampleur fruitée en finale.

Accord Mets et vin :

- Boudin blanc de pintade et champignons gratinés
- Suprême de volaille, gnocchis et châtaignes, échalotes confites, jus de rôti
- Oeuf parfait frit, émulsion topinambour et truffe
- Oeuf meurette, champignons, bacon fumé et oignons caramélisés
- Ribs de porc caramélisés et frites maison
- Effiloché de boeuf braisé, polenta crémeuse et petits champignons, jus corsé
- Bourguignon de joue de boeuf, Carottes fanes

TERROIR

VALLÉE DE LA MARNE

Leuvrigny

SOLS

Argile et Marne du Lutécien

CUVERIE

Fut de 400l

VIEILLISSEMENT

2 ans sur lies en fut et une année en cave

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans