

PARCELLAIRE

LES HAUTS BEUGNETS

MEUNIER

(vignes de + de 50 ans)

100%

TIRAGE

Agrafe sous liège

ANNÉE

2018

LIEUDIT

Les Haut Beugnets
(hautes petites bosses)

0,37 ha

DOSAGE

3 g/l

BOUTEILLES

762



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 se montre éloquent, élégant et nuancé. Il évoque des notes d'orange, de pêche jaune, de pain toasté, d'arachide, de caramel au lait, d'amande grillée, de mandarine.

👅 Le contact en bouche est suave avec une effervescence crémeuse. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité orangée fraîche et persistante.

Accord Mets et vin :

- Tartare de thon, purée de patates douces, cheveux d'ange et vinaigrette fruits de la passion
- Gambas snackées au satay, nouilles sautées, légumes croquants, coriandre, sésame
- Nems de saumon fumé au mascarpone et piment d'Espelette
- Omble chevalier rôti, sabayon miso, chou Pak Choi
- Dos de cabillaud, moelleux de carotte, bisque de langoustine légère
- Lotte nacrée, carotte braisée au pain d'épices et condiment à l'orange

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