

PARCELLAIRE

LES TAILLARDES

MEUNIER

100%

TIRAGE

Agrafe sous liège

ANNÉE

2019

CRU

Sainte-Gemme

SOLS

Marne et sable du
Lutétien

LIEUDIT

Les Taillardes
0,1684 ha

DOSAGE

3 g/l

BOUTEILLES

1080



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 enrobé et subtil. Il évoque des notes d'orange, de pain toasté, d'amande fraîche, de pomme reinette, de miel, d'algue marine. L'aération du champagne permet de révéler des notes de cerise amarena, de groseille, de fraise des bois, de légumineuses, de tilleul, de physalis, de mirabelle, de marmelade.

👄 Le contact en bouche est court et plein, avec une effervescence crémeuse. Le champagne développe rapidement une matière fruitée pulpeuse avec un enrobage argileux qui offre de l'envergure tactile. Le travail effectué sous bois rehausse l'onctuosité d'ensemble, offrant de la sensualité.

Accord Mets et vin :

- Saint-Jacques rôties, mousseline de cocos, copeaux de poitrine fumée
- Saumon en Gravlax, royale de céleri, condiment à l'ail noir
- Tronçon de turbot rôti sur l'arête, petits légumes et brandade croustillante
- Pavé de lieu jaune cuit sur la peau, risotto de panais et épinards sautés à l'huile d'olive
- Samossas aux petits pois et fêta
- Foie gras de canard mi-cuit, confit de coings et crumble oignon frits

TERROIRS

VALLÉE DE LA MARNE
Sainte Gemme

SOLS

Sable et Grès de l'Auversien

VINIFICATION

Fermentation malolactique non provoquée

CUVERIE

Fut de 350l

VIEILLISSEMENT

60 mois min. de garde en cave sur lattes

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans