



CHAMPAGNE
Cyrille David



ÉMOTION MEUNIER

BRUT

Assemblage : 100 % Meunier de la seule année de vendange **2013**.

2013 une vendange tardive !

Jusqu'à fin juin la fraîcheur est exceptionnelle. Heureusement juillet et août sont chauds, secs et ensoleillés ! En septembre les pluies et la fraîcheur sont de retour et la récolte du Meunier à Nesle-Le-Repons ne débute que le 2 octobre.

Dosage mesuré : 9,40 g/l

Commentaires de dégustation

Robe jaune pâle aux reflets dorés animée par des myriades de bulles fines et dynamiques.

Premier nez très expressif sur les fruits frais jaunes et blancs tels la pêche, la poire évoluant délicatement vers des notes de brioche, d'amande, de moka... Une pointe de menthol, d'orange sanguine, de zeste de citron vert réhausse l'ensemble.

Attaque en bouche fraîche, texture soyeuse, suave et d'un beau volume. Harmonie parfaite avec les arômes perçus au nez. On y retrouve la générosité et la typicité du meunier avec les arômes d'abricot, de pêche, de poire et de fruits au sirop. Des notes pâtisseries viennent compléter l'ensemble. Finale longue marquée par le fruit.

Un Champagne gourmand, frais, délicat.

Harmonies culinaires

Apéritif, crevettes marinées, carpaccio de bœuf au pesto, filet de poulet grillé aux herbes, brioche, ...

Flaconnage

Bouteille 75 cl

- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – sachez consommer avec modération -

22 rue de l'Eglise - 51700 Nesle-Le-Repons – 03 26 52 62 89 ou 03 26 58 09 66
champagne-cyrilledavid@wanadoo.fr - www.champagne-cyrilledavid.fr

