



EMA

CHAMPAGNE EXTRA-BRUT PREMIER-CRU

Meunier récolté en 2018, la signature de Patricia, un cépage, une cuvée éponyme du domaine, l'expression du Meunier sur son terroir.

CÉPAGE : MEUNIER 100 %.

ASSEMBLAGE : VENDANGE 2018. CUVÉE LIMITÉE.

MISE EN CAVE : LE 9 MAI 2019.

DÉGORGEMENT : ENTRE 6 MOIS ET 1 AN.

PREMIER CRU : JOUY-LES-REIMS ET VILLE-DOMMANGE.

DOSAGE : EXTRA-BRUT 1.12 G/L.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5 %.

ŒIL : REFLET DORÉ AVEC DE TRÈS FINES BULLES.

NEZ : ACIDULÉ, FINESSE, FRUIT JAUNE (MIRABELLE, PÊCHE, AMANDE, AUBÉPINE, AGRUMES).

BOUCHE : LES NOTES DE FRUITS JAUNES SONT SOULIGNÉES PAR UNE POINTE DE NOISETTE, ET SON EFFERVESCENCE DONNE UNE IMPRESSION DE LÉGÈRETÉ ET D'ONCTUOSITÉ.

ACCOMPAGNEMENT : POISSON, CRUSTACÉ, SAINT JACQUES.

stephane@lesarcanesdejoy.fr et patricia@lesarcanesdejoy.fr

3 Grande Place, 51390 Jouy-lès-Reims / Tél. 03 26 49 77 21

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.