

CHAMPAGNE CUIILLIER

ORIGINEL
BRUT

ORIGINEL BRUT

ORIGINE

Village de Pouillon /Massif de Saint Thierry, situé au Nord-Ouest de Reims.

CÉPAGE

55% Meunier, 35% Chardonnay & 10% Pinot Noir

TYPE DE SOL

Salbeux et limon avec des veines argileuses

VIEILLISSEMENT

Les bouteilles sont conservées à l'abri de la lumière et à température constante durant 24 mois au minimum.

DÉGORGEMENT

De 3 à 6 mois avant la commercialisation.

CARACTÉRISTIQUES

Alcool 12,50°C; Acidité 4,45 g/L; Dosage 8,20 g/L

DÉGUSTATION

ROBE : Jaune pâle avec des reflets or blanc. Bonne effervescence au versage, formation d'un cordon fin et continu.

NEZ : Fin et complexe avec un 1er nez assez discret mélangeant des notes fruitées (agrumes), puis s'ouvrant lentement sur des notes florales et végétales.

PALAIS : Bel équilibre alliant vivacité et épaisseur sur des saveurs de fruits à noyaux (mirabelle, coing). Finale rappelant le nez au niveau des arômes, avec une belle longueur.

ASSOCIATIONS METS/VINS

Apéritif, viandes blanches, quelques charcuteries.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C

CONDITIONNEMENT

Demi Bouteille, Bouteille, Magnum, Jéroboam, Mathusalem.

