

Bansionensi

EXTRA BRUT

PARCELLES “LA BRUSSE” & “LES PIERREUSES”

Bansionensi fait partie de l'histoire du village de Baslieux-sous-Châtillon, dont il tire son nom latin. Le village ancré au cœur de la Vallée de Belval où le Meunier est roi. La sélection rigoureuse de 2 vieilles vignes, plantées sur argile, calcaire et silex, développe une véritable expression à cette cuvée 100% Meunier.

Années de plantation : La Brusse 1984 / Les Pierreuses 1992.

Robe : Robe or aux reflets jaune paille. Joli cordon de mousse crémeux.

Nez : Intense qui s'ouvre rapidement sur les fruits à chair blanche. Le nez évolue ensuite vers des notes de fruits exotiques, de fruits de la passion.

Bouche : L'attaque est fruitée et tonique, le cœur de bouche est marqué par les fruits secs et quelques notes mentholées. La finale est longue, fraîche et acidulée.

Accords mets & vins : Idéal pour des apéritifs d'été, poisson cru, crustacés ou viande rôtie.

ANNÉE millésime 2022	TERROIR La Brusse : argiles Les Pierreuses : silex et calcaires	CULTURE raisonnée et durable
VINIFICATION sans filtration ni passage au froid	ÉLEVAGE en fût de chêne sur lies d’environ 9 mois	VIEILLISSEMENT 36 mois sur lattes et pointes
CÉPAGE 100% Meunier Vieilles vignes	TIRAGE liège	DOSAGE 2.5 g/L