

Équinoxe

EXTRA BRUT

MEUNIER / CHARDONNAY

Cette cuvée est l'équilibre parfait de nos parcelles situées à **Baslieux-sous-Châtillon**, reflétant la mosaïque de nos terroirs emblématiques. Issue du **millésime 2019**, Equinoxe est un assemblage de **50% Meunier et 50% Chardonnay** provenant de nos plus vieilles vignes réparties sur 6 parcelles. Elle représente à la fois l'harmonie et la diversité de notre terroir.

Nez : Le nez est ouvert et très intense. Le premier nez s'exprime avec des notes exotiques de mangue, litchi. Il s'ouvre ensuite vers des notes de zeste d'agrumes et d'amande.

Palais : Le vin présente une attaque large et gourmande. En début de bouche, les petits fruits rouges dominent, ils disparaissent progressivement pour laisser place à des saveurs d'agrumes bien mûrs, de zest d'orange. La bouche est structurée, dense et étirée. La finale calcaire apporte de la longueur et de l'équilibre au vin.

Accord mets & vins : Ce vin de Champagne se marie à merveille avec les plats asiatiques, tels que les sushis. Il accompagne également parfaitement des entrées comme la Feta grecque, et s'harmonise avec un dessert à la mangue.

ANNÉE millésime 2019	TERROIR Baslieux-sous-Châtillon	CULTURE raisonnée et durable
VINIFICATION sans filtration ni passage au froid	ÉLEVAGE en cuve inox sur lies d'environ 9 mois	MATURATION 48 mois sur lattes et pointes
CÉPAGES 50% Meunier 50% Chardonnay	TIRAGE liège	DOSAGE 4g/L Liqueur 2004