

Exlusiv'T

EXTRA BRUT

Blanc de Meunier

Notre cuvée **Exlusiv'T**, issue exclusivement du cépage Meunier, incarne pleinement l'identité et le savoir-faire du domaine Éric Taillet. Ce champagne est le reflet authentique de notre terroir, offrant une représentation unique de l'ensemble de notre vignoble.

Nez : Vif, s'ouvrant sur des fruits jaunes et des fleurs blanches. Une note crémeuse évoquant la crème vanille, des pâtisseries avec un toucher floral blanc rapide.

Palais : Nuances de tabac blond, notes crémeuses et délicates de vanille, citron confit, une très légère touche de menthe qui offre une fraîcheur.

Accords mets & vins : S'accorde bien avec une volaille grillée avec ou sans sauce, médaillon de homard, sauce au champagne **Exlusiv'T** et haricots. Poire pochée, biscuit à la vanille et aux noisettes, émulsion de lait de vanille.

VIGNOBLE 45 ans d'âge moyen	TERROIR Argilo-calcaire Vallée de la Marne	CULTURE raisonnée et durable
ANNÉE Base 2023 + 30% de réserve perpétuelle	VINIFICATION en cuve inox d'environ 9 mois sur lies fines	VIEILLISSEMENT sur lattes et pointes 24 mois minimun
CÉPAGE 100% Meunier	RÉSERVE PERPETUELLE de 2011 à 2020	DOSAGE 1 g/L liqueur 2004