

Bois de Binson 18-19

EXTRA BRUT

BLANC DE MEUNIER - PARCELLE ORIGINELLE

Une seule parcelle nommée « **Le Bois de Binson** », un seul cépage « Le Meunier », un savoir-faire unique. Plantée en sélection massale, sa disposition en travers du coteau lui offre un ensoleillement maximal.

Année de plantation : 1956.

Nez : Le Meunier, à lui seul, exprime le véritable et authentique pouvoir de ses parfums, très aromatique et élégant. Arômes toastés, briochés et de noisettes, contrebalancés par des touches douces de fruits comme la pêche jaune.

Palais : Une bouche pleine et ronde qui fait écho au nez. Elle révèle toutes les particularités du raisin Meunier, fruité, riche, délicat, longueur en bouche.

Accord mets & vins : Un vin de gastronomie, à accorder avec des mets fins et délicats. S'accorde bien avec un poisson blanc, filet de colin, émulsion de scampi et amandes grillées. Coquilles Saint-Jacques, crème de citrouille, sauce châtaigne et chanterelles.

ANNÉES multi-vintage 2018-2019	TERROIR Montigny parcelle de 1956	CULTURE raisonnée et durable
VINIFICATION sans filtration ni passage au froid	ÉLEVAGE en fût de chêne sur lies d'environ 9 mois	MATURATION 48 mois sur lattes et pointes
CÉPAGE 100% Meunier vieilles vignes	TIRAGE liège	DOSAGE 1.5g/L Liqueur 2004