



ROSÉ D'ASSEMBLAGE - EXTRA BRUT

Le mot du chef de cave

« Le nom M² – Meunier x Meunier symbolise cette alliance : un carré parfait, un duo harmonieux, une nouvelle dimension donnée au cépage signature de la Vallée de la Marne. C'est la rencontre singulière de deux visages du Meunier, réunis dans un rosé d'assemblage élégant et audacieux »

Laurent Hostomme

Dégustation



Robe rose intense et profonde,
Bulle fine et soutenue donne naissance à un joli cordon de mousse.



Nez charmeur dominé par l'exubérance de petits fruits rouges, de cassis, de framboise et de fraise des bois.



Un ensemble charnu, des saveurs à la fois vives et délicates de groseille viennent compléter ce panier de fruits rouges pour terminer sur une finale acidulée d'écorces d'agrumes.

Accord mets & Champagne

“ Ce Champagne pourra s'associer pour un moment de détente autour de figues pochées au jus de fraise, un saumon laqué aux framboises ou encore une tarte à la rhubarbe, fraises et amandes.”

Caractéristiques techniques

Cépages

100% Meunier

Terroirs

Vallée de la Marne

Vinification

Premier tri de la vendange à la parcelle, second tri au pressoir. Foulage, égrappage et macération pelliculaire à froid durant 24 à 48 heures. Fermentation alcoolique sous contrôle de température en cuve inox.

Pas de fermentation malolactique.

5 % de vin de réserve.

Vieillessement

26 mois sur lies.

Dosage

Extra-Brut - 2.9 gr/L

2 à 4 mois avant commercialisation

- 25 -

