

AOP Champagne Extra Brut "Eclats de Meulière"



Champagne

- **Le vigneron** : Cyril Jeunaux
- **Production annuelle moyenne** : 20 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12%/vol
- **Disponible en** : 37,5 cl, 75 cl, et 150 cl.

- **Cépage(s)** : 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % chardonnay
- **Type de Sol**: Argilo Calcaire
- **Rendement**: 67 hl/ha
- **Age des vignes** : 35. ans
- **Vendange** : 2006 (30%) et 2007 (70%).

Vinification:

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide dans la baie suivi d'un pressurage traditionnel
Fermentation alcoolique en cuves inox et cuves émail
Fermentation malo-lactique entièrement réalisée

Elevage:

Elevage sur lies de 6 mois suivi d'une filtration avant la mise en bouteille.

«Robe jaune pale, Nez de Fruits à coques, très légèrement poivré
Bouche sur la fraîcheur et le fruité (agrumes). Dosage léger (5,5 g/L) qui laisse le vin s'exprimer.»

Tenue et conservation

A consommer dans les 3 à 5 ans.

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 9° C

Accompagne l'apéritif mais aussi le repas sur des viandes grillées.



Le MOT DU VIGNERON :

«Champagne structuré caractérisé par son cépage principal (Pinot Meunier) qui lui prête son fruité et par son sol argilo-calcaire qui lui apporte ses notes fraîches d'agrumes et d'épices.»

Récompenses :

- Guide Hachette des vins 2013 (1*)
- Guide Gerbelle et Maurange Revue des vins de France des vins à moins de 20 euros 2013 : 14.50/20
- 15/20 Gault Et Millau
- 2013 Special Champagne - 16/20 Guide REVEL 2013
- 14,5/20 Revue des vins de France Nov.2013 (14 Champagnes de vignerons à savourer à Noël et pour les fêtes de fin d'année)
- 89/100 Wine Enthusiast Magazine





AOP Champagne Extra Brut "Eclats de Meulière"



Champagne

- **The winegrower** : Cyril Jeuniaux
- **Annual production** : 20 000 btles
- **% Alc.** : 12%/vol
- **Available in** : 37,5 cl, 75 cl, et 150 cl.
- **Grape Variety(ies)** : 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay.
- **Type of soil** : clay and limestone
- **Yield**: 67 hl/ha
- **Age of the vine**: 35 years
- **Harvest** : 70% harvest 2007 & 30% harvest 2006

Vinification:

Grapes picked manually in search for an optimum sugar / acid in the berry follow-up of a traditional pressing
Alcoholic fermentation in stainless steel tanks
Completely realized malo-lactic fermentation

Maturing:

On lees for 6 months follow-up of a filtration before the bottling.

« Clear yellow.

Nose of citrus fruits: grapefruit and lemon.

Fresh and mineral mouth..

Light dosage (5,5 g/L) which lets the wine express itself..”



Aging potential :

To consume in 3 in 5 years.



Culinary agreements :

To serve at 9° C

Good match with aperitif and meal..

AWARDS :

- Guide Hachette des vins 2013 (1*)
- Guide Gerbelle et Maurange Revue des vins de France des vins à moins de 20 euros 2013 : 14.50/20
- 15/20 Gault Et Millau
- 2013 Special Champagne - 16/20 Guide REVEL 2013
- 14,5/20 Revue des vins de France Nov.2013 (14 Champagnes de vignerons à savourer à Noël et pour les fêtes de fin d'année)
- 89/100 Wine Enthusiast Magazine



XXXXX



Winemaker comments ::

« The « tension » and the minerality of our soil.»