## AOP Champagne Extra Brut "Eclats de Meulière"

Le vigneron : Cyril Jeaunaux

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%).



### Champagne

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 fraicheur et le fruité (agrumes). Dosage léger (5,5 q/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

## 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

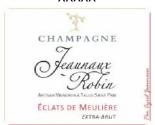








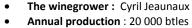
### **XXXXX**



### Le MOT DU VIGNERON:

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

# AOP Champagne Extra Brut "Eclats de Meulière"



• % 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:

### Champagne

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

### Maturing:

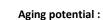
On lees for 6 months follow-up of a filtration before the bottling.



Nose of citrus fruits: grapefruit and lemon.

Fresh and mineral mouth..

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



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.»