



Au Fil du Temps 2021

MILLESIME 2021

Vendange	: Septembre 2021
Cépages	: 100% Meunier
Terroir	: La Vallée de la Marne Terroir argile-calcaire
Vinification	: Fermentation Alcoolique Fermentation Malolactique
Durée de vinification	: 36 mois
Tirage	: Mars 2022
Dégorgement	: Octobre 2025
Dosage	: 5g/L
Degré	: 12.5°
Acidité total / PH	: 4.8g/L / 3.17Ph



Millésime 2021, ce vin vieillit 3ans dans notre cave. Le millésime 2021 a été marqué par une météo contrastée, mais les fortes chaleurs au moment des vendanges ont apporté une belle maturité aux raisins. Ce qui se reflète pleinement dans cette cuvée.

Cette cuvée présente de fines bulles délicates et persistantes, avec une teinte jaune citron aux légers reflets verts.

Le nez est gourmand et expressif, dévoilant des arômes de fruits secs comme l'amande grillée ou la noisette, qui se mêlent harmonieusement aux notes de fleurs séchées.

La bouche est raffinée, tout en délicatesse. On y retrouve les mêmes arômes présents au nez, accompagnés de nuances de fruits jaunes, comme la pêche confite.

Cette cuvée sera parfaite à accorder avec un plateau de fromages variés ou des fruits de mer.

