

Au Fil du Temps 2020
MILLÉSIME 2020



Vendange	: septembre 2020
Cépages	: 100% Meunier
Terroir	: La Vallée de la Marne (terroir argilo-calcaire)
Vinification	: Fermentation alcoolique Fermentation Malolactique
Durée de vinification	: 5 ans
Tirage	: mars 2021
Dégorgement	: octobre 2023
Dosage	: 10g/L
Degré	: 12.5°
Acidité total / Ph	: 4,8 g /L / 3,15Ph

Un pur millésime, aucun assemblage avec du vin de réserve.
Ce vin vieillit 5 ans dans notre cave.
Ses arômes sont plus ronds et mûrs. Il a des arômes riches et vineux.

De nombreux trains de fines bulles traversent le verre. La teinte révèle de légers reflets verts.
Le nez est acidulé, les arômes d'agrumes (pamplemousse, citron confit) se mêlent harmonieusement aux notes de fleurs séchées (verveine).
La bouche est tout en fraîcheur tout en délicatesse, on y retrouve avec la même harmonie les arômes présents au nez.

Ce champagne sera parfait à accorder avec des poissons blancs grillés ou encore des fruits de mer.

