



CHAMPAGNE
LERICHE
- FAMILLE MOULUN -



Champagne MEUNIER -Brut-

Assemblage

Cépage : 100 % Meunier
Origine : parcelles situées à Vandières
Vins de réserve : 40 %

Vinification

Fermentation en cuves inox
Fermentation malolactique : réalisée

Dosage

Brut : 6 gr/l

Informations Techniques

Bouchon en liège
Année de mise en bouteille : 2021
Formats proposés : demi-bouteille, bouteille,
magnum, jeroboam.

Dégustation



Robe or aux reflets rosés, animée par une fine effervescence persistante.



Le nez, expressif et gourmand, révèle des notes de fraise des bois, de pêche jaune et de framboise, soulignées par une touche de pomme fraîche.



La bouche est franche et équilibrée, marquée par des arômes d'agrumes (mandarine, orange sanguine, zestes) mêlant douceur et légère amertume.

La finale, d'une belle longueur, laisse une agréable sensation fruitée.

Champagne de plaisir immédiat, idéal à l'apéritif ou en accompagnement d'un jambon de Speck ou d'une caille rôtie aux raisins.

