



ALAIN MERCIER

LA DIFFÉRENCE EN PLUS
CHAMPAGNE

NEON

BRUT • BLANC DE NOIRS



Once upon a time, my great granddad Émile only had the Meunier of its vines as his only wealth. As rare as noble when pure, NEON sets a light on our territory with its incandescence. Distinctive by its fruitiness and its freshness, this 100% Meunier expresses all the fruity maturity of a great Blanc de Noirs.

Opening on slightly candied white fruits, this blanc de Noirs with aromas of bakery and roasted hazlenuts finds its balance between roundness and liveliness.

BLEND 100% PINOT MEUNIER (BLANC DE NOIRS)

AVAILABLE IN 75cL – **DOSAGE** BRUT 8 g/L

HARVEST 2021 – **VINIFICATION** in enameled steel tanks

FERMENTATION Full Malolactic, selected yeasts



À l'époque, mon arrière grand-père Émile n'avait pour seule richesse que le Meunier de ses vignes. Aussi rare que noble à l'état pur, NEON met en lumière notre terroir par son incandescence. Distinctif par sa gourmandise et sa fraîcheur, ce 100% Meunier exprime toute la maturité fruitée d'un grand Blanc de Noirs.

Ouvrant sur les fruits blancs légèrement confits, ce blanc de Noirs aux arômes de pâtisserie et de noisettes grillées s'équilibre parfaitement en rondeur et vivacité.

ASSEMBLAGE 100% PINOT MEUNIER (BLANC DE NOIRS)

DISPONNIBLE EN 75cL – **DOSAGE** BRUT 8 g/L

VENDANGES 2021 – **VINIFICATION** en cuve acier émaillé

FERMENTATION Malolactique complète, levures sélectionnées



Élaboré par Champagne Alain Mercier,
14 route du Champagne, 02850 Passy sur Marne, France

Version 2025

