

Champagne J & A DEPRez

Cuvée Brut de Meunier

Géologie : Calcaire du Lutécien et de Saint Ouen

Méthode culturale : Viticulture raisonnée, en conversion HVE

(Haute Valeur Environnementale)

Cépage : 100 % Pinot Meunier

Vendange : 2017

Assemblage : vin de réserve et de Solera

Dégorgement : Février 2020

Dosage : 9.8 g/l

Robe aux reflets dorés, de fines bulles avec un cordon persistant.

Nez épanoui, aux arômes d'épices douces, cannelle, figue. Mais aussi de poire et de vanille.

Attaque fraîche et gourmande. La bouche est équilibrée. Note de fruits jaunes, la pêche puis zesté.

