

## Description :

Cette cuvée s'insère dans un long processus de travail des générations précédentes puisqu'elle ne provient que de **vieilles vignes** de Villevenard sur sols argilo-calcaires : Les Fontainottes (118 ans), les Foulonnes (116 ans), les Bacons (66ans), les Clos Prieurs (62 ans) et les hauts de Voizy (63 ans).

## Dégustation :

Au nez : des arômes de tarte aux fruits rouges et noirs. En bouche : bel **équilibre** sucre/acide, il est également **fin, élégant et complexe**. Il faut laisser le temps à ce vin de *s'ouvrir dans le verre* avant de le déguster et de découvrir un Champagne Vrai.



## Assemblage :

Ce vin est issu à 100% du **cépage typiquement champenois : le Meunier**. Il représente *ma passion* pour le métier de vigneron champenois et mon profond intérêt pour ce cépage extraordinaire qu'est le Meunier.

## Vinification :

Seules les têtes de cuvées sont conservées et entièrement **élevées en fûts de chêne français**, la fermentation malolactique n'est pas réalisée et les bouteilles ont été **tirée sur liège et agrafes**.

## Repos en cave :

36 mois minimum sur lies après tirage.  
3 mois minimum après dégorgement.

## Dosage :

EXTRA - BRUT : 3 g/L

## Accord Mets et Vins :

Ce champagne s'accordera avec des sushis, des coquilles St Jacques sur un lit d'endives fondues au beurre, ou bien avec une côte de Veau rosée accompagnée d'une sauce à la crème. Il se mariera également à la perfection avec un gouda vieux.

## Flacons disponibles : | Millésimes disponibles :

Bouteilles (750 ml)  
Magnum (1,5 L)

2016      2017

## Récompenses :

93 pts Wine Enthusiast, 90 pts Gilbert & Gaillard 2024, 94 Gault & Millau 2025, Médaille d'Or au concours international de Lyon 2023.