CHAMPAGNE
COPINET
MARIE

TOUT MEUNIER

BRUT

• **APPELLATION** : AOC Champagne

• **CÉPAGE** : 100 % Meunier de Cuchery

• **TERROIR** : Limono-argileux sur cuchery, sur veine d'argile verte. Vignes âgées de 40 ans. Pratique des méthodes culturales biologiques depuis plusieurs années, et domaine en cours de CONVERSION BIOLOGIQUE.

Certifiés TERRA VITIS, Zéro désherbant, zéro insecticide.

· **ÂGE DES VIGNES** : 40 ans

· **VINIFICATION** : Raisins issus de nos propres vignes, vendangés à la main et à maturité optimale pour obtenir un degré naturel satisfaisant et tendre vers un équilibre parfait avec l'acidité.
· Vinification en cuve inox, élevage des vins de réserve en fût champenois de 300 L.
· Débourbage naturel.
· Vinification lente et peu interventionniste.
· Elevage sur lies fines, minimum 10 mois, puis 24 mois minimum en cave et 8 mois après dégorgement

· **ACCORD** : Le premier nez est intense et offre immédiatement une sensation de fraîcheur florale et de fruité croquant. On perçoit des arômes de framboise, de cerise et de miel frais.
Il s'agit d'un nez printanier et délicat, qui se livre sans retenue.

On retrouve avec cette cuvée le caractère du cépage Meunier (franchise aromatique, fruité croquant, rondeur en bouche), mais le style de la maison Marie Copinet transparaît avec la recherche simultanée du plaisir et de la vérité du terroir

On pourra l'accompagner de légumes frais croquants (radis, chou fleur par exemple) et de mayonnaise ou bien d'Hoummos.

Champagne Marie Copinet

Siège social : 17, rue du Moulin - 51260 Montgenost
Cave : 8, chemin du plessis Z.A. le bassin - 10370 Villenauxe la Grande
Tél. : +33 (0)6 71 62 43 63 / +33 (0)3 25 21 13 22
E-mail : champagne@marie-copinet.com