

CHAMPAGNE Raphaël Devillers

REBELLES DANS LE RANG



COMPOSITION :
100 % MEUNIER ON PREND LES MÊMES
100 % CUVÉE ET ON RECOMMENDE !
50 % DE VINS DE RÉSERVE

JUSTE UN PEU DE TECHNIQUE :
FERMENTATION MALOLACTIQUE COMPLÈTE
VIELLISSEMENT : 3 ANS
PASSAGE AU FROID NATUREL
SANS COLLAGE
DOSAGE À 7 G/L
LIQUEUR MAISON NON SULFITÉE

1, 2, 3... MEUNIER !
BRUT

Un seul cépage, trois cuvées. Trois facettes radicalement différentes du cépage phare de notre Maison et de la Vallée de la Marne. En Brut, Extra-Dry ou Non-Dosé, piochez les yeux fermés pour découvrir toutes les personnalités du Meunier.

Dans sa version Brut, ce champagne se démarque par son exotisme gourmand et son éclat acidulé.

Nez

Comme promis, ce sont les fruits jaunes et les fruits exotiques qui s'expriment en premier au nez, la mangue et l'ananas en tête, accompagnées de fruits confits. Le Meunier dévoile déjà sa subtile complexité.

Palais

Cela commence par la tendreté et la gourmandise sur fond de fruits blancs au sirop. Les notes de fruits exotiques et de fruits confits assurent la cohérence avec le nez et la signature cépage.

Accords gustatifs

Facile, accessible, éclatant de fraîcheur..

QUE DEMANDER DE PLUS ?

Vin de toutes les occasions : apéritifs, célébrations, soirées et événements..

- Volaille braisée
- Plancha
- Gratiné de légumes
- ...



19 rue de Paradis - 51480 - La-Neuve-aux-Larris - France
+33 (0)6 85 51 29 71 - raphael@champagne-devillers.com

www.champagne-devillers.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX
POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER
AVEC MODÉRATION.