

CHAMPAGNE Raphaël Devillers

REBELLES DANS LE RANG



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

JUSTE UN PEU DE TECHNIQUE :
FERMENTATION MALOLACTIQUE COMPLÈTE
VIEILLISSEMENT : 3 ANS
PASSAGE AU FROID NATUREL
SANS COLLAGE
DOSAGE À 14 G/L
LIQUEUR MAISON NON SULFITÉE

1, 2, 3... MEUNIER !
EXTRA-DRY

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.

L'expression Extra-Dry rend le Meunier délicat, suave et friand, porté un bel équilibre et une empreinte exotique. (PLUS MARQUÉE QUE DANS LA VERSION BRUT)

Nez

Les fruits secs font leur apparition en premier avec la noisette et l'amande. Puis la poire et les noyaux agrémentent la touche de gourmandise apportée par les fruits exotiques, comme l'ananas.

Palais

Le vin se fait soyeux et velouté, autour des fruits blancs et exotiques. Une touche de fraise se décèle même très subtilement, rappelant le bonbon acidulé. Le raisin sec, la poire et l'ananas se retrouvent aussi en bouche.

Accords gustatifs

C'est un vin idéal en repas pour l'associer à des cuisines épicées :

- Wok de nouilles chinoises et émincé de bœuf au poivre de Sichan
- Axoa de veau au piment d'Espelette
- Plats épicés divers
- Salade de fruits frais

(POUR JOUER SUR LE CONTRASTE !)



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.