

CHAMPAGNE Raphaël Devillers

REBELLES DANS LE RANG



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

JUSTE UN PEU DE TECHNIQUE :
FERMENTATION MALOLACTIQUE COMPLÈTE
VIEILLISSEMENT : 3 ANS
PASSAGE AU FROID NATUREL
SANS COLLAGE
SANS DOSAGE → LE VIN
LIQUEUR MAISON NON SULFITÉE ET RIEN QUE LE VIN !

1, 2, 3... MEUNIER!
NON DOSE

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.

Cisé et éclatant, ce Meunier énergique est une cuvée de plaisir, loin de la radicalité de son absence de dosage.
Le cépage affiche ici sa variation pâtissière et tonique.

Nez

Il commence par révéler une pointe d'arômes toastés, grillés, puis enchaîne avec une belle expression de fraîcheur gourmande. La viennoiserie situe l'ensemble dans un registre pâtissier, avec une jolie tonicité.

Palais

Tonicité confirmée en bouche avec encore cette délicate dimension gourmande et pâtissière symbolisée par une note de fruits secs. L'ensemble est cisé, juteux, avec une pointe de bonbon anglais pour terminer par une note acidulée.

Accords gustatifs

En apéritif comme en repas, il accompagnera parfaitement des plats frais :

- Rillettes de saumon ou Saint-Jacques
- Tapenade d'olives
- Beignets de poisson
- Nems, cuisine thai...



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.