



NOMINÉ - RENARD
CHAMPAGNE

Le M « édition limitée »

Assemblage

100% Pinot Meunier
100% Villevénard
Petit village au cœur des *Coteaux du Petit Morin*:

Sols

Argilo-calcaire et silices

Vignes

Agées de 20 à 45 ans, notre Domaine est certifié HVE (viticulture respectueuse de l'environnement, enherbement et apports nutritifs naturels, travail mécanique des sols), notre souhait étant de toujours donner aux vins le reflet qualitatif du terroir

Vinification

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
Stabilisation tartrique à -4°C pendant 12 heures puis filtration fine sur Kieselgur

Vieillessement

Mise en cave : 02 Juin 2020
30 mois sur lies (dégorgement 22 Février 2023)

Dosage

6.8 g/l

Dégustation

La robe à la teinte jaune citron soutenu est lumineuse.
Le premier nez est élégant et puissant. Il évoque les fruits rouges à petites baies, le pamplemousse rose et la pomme caramélisée.
Après quelques minutes d'aération, le vin devient plus gourmand en évoquant le beurre chaud, la gelée de groseille et le jus d'abricot

Accords Mets/Vins

Servie à 9-10°C, cette belle cuvée accompagnera des gougères au fromages et aux graines de sésame ou une souris d'agneau accompagnée d'une embeurré de poireaux et chou blanc..

