

Nouvel R

Sans Sulfites  
Ajoutés



TERROIR

Cru : Boursault

Parcelle : Les Noues Nambart

Age des Vignes : 60 Ans

# RÉDEMPTEUR CHAMPAGNE

CŒUR DE CUVÉE  
MEUNIER

2020



*Création de Cédric et Vincent*

Cette toute nouvelle Cuvée est une révélation !  
Conçue avec passion dans le plus grand respect  
de l'environnement et de la nature...

Depuis la vendange, avec le choix des grappes,  
du cépage, en passant par l'élaboration  
en fut de 206 L, jusqu'à l'étiquette

**"Eco responsable"**

## DÉGUSTATION

### Oeil

Robe dorée, mousse blanche et fine qui dresse  
un joli cordon de perles invitant à la dégustation.

### Nez

Le nez est ouvert avec des arômes de fruits charnus,  
des notes d'épice et une touche d'orange.

### Bouche

Attaque franche, droite, agréable qui fond  
sous des saveurs crémeuses.

De belles notes d'agrumes, de poivre blanc.  
Puis l'envie d'y revenir....

*Fraicheur, équilibre et élégance...*

*Cette belle cuvée est à l'image de ses auteurs.*

*Une nouvelle création née de la vendange 2020 à découvrir !*



### Accord Mets/Champagnes :

Cuvée à l'esprit "Marin", inspirant le voyage et le rêve...

Sa touche iodée s'accorde parfaitement avec :

- Carpaccio de St Jacques
- Sushi saumon

