

Champagne Guy Mea, Champagne, France

Sig'Nature Extra Brut

AOC Champagne Premier Cru



Informations

Couleur : blanc

Taux alcool : 12 %

Dosage: non dosé

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

90% Pinoit Noir

10% Chardonnay

(Environ 20 % de vins de réserve)



Terroir

Localisation : Bouzy et Louvois Grand Cru - Tauxières-Mutry 1er Cru

Type de sol : calcaire & pierres d'argile meunières

Exposition : sud – sud-ouest

Vignes de 35 ans d'âge moyen



Viticulture

Certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE)

Travail des sols & enherbement partiel

Rendement limité et maturité optimum recherchée

Vendanges manuelles



Vinification

Vinification parcellaire en cuve Inox

Elevage de 10 mois en cuves émaillées sur lies fines

Vieillessement dans nos caves de 3 ans minimum



Service

Idéalement à 12°C dans des verres à vins ou flûtes tulipe



Garde

A boire maintenant !



Accord

Poissons & Crustacés feront ressortir à merveille sa pureté et sa

minéralité (Saint Jacques, huîtres Charnues, Gambas snackées)

La puissance et les fruits rouges du Pinot Noir sublimeront des volailles en sauce ou pièces de veau grillées avec des champignons



Dégustation

Ce Champagne s'ouvre sur un nez fruits des bois mûrs et d'abricots compotés. En bouche, le contact est riche et frais. La matière charnue est rehaussée d'une minéralité argilo-crayeuse qui confère du volume, de la mâche et de la salinité. La finale, gourmande et généreuse, laisse pointer une fraîcheur exotique.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE