

1911, SOUS LES PAVÉS, LE TERROIR

BRUT

100 % MEUN



Ici, on ne fait pas de chichi. On mange avec les doigts, on se fait plaisir, sans culpabilité, on invite des amis et on passe la soirée à refaire le monde.

Et le terroir, c'est aussi l'histoire des hommes qui le composent.

Année charnière s'il en est une, 1911 fait la fierté de la famille Mignon pour son rôle déterminant dans la construction de la Champagne, encore aujourd'hui.

Fidèle à son passé, sa soif de nouveauté transparaît dans cette cuvée hommage au profil résolument moderne.

Une histoire à raconter aux quatre coins du monde... mais toujours à table !

LES SUGGESTIONS CULINAIRES

Une cuvée pensée pour la finger food, avec des tapas, en apéritif ou pour toute la soirée, et même, pourquoi pas, des cuisines exotiques.

L'ORGANOLEPTIQUE

Au nez : Le pain frais accompagne la noisette fraîche subtilement lactée et meringuée au premier nez. La pâtisserie et la brioche caractérisent ensuite l'olfaction, suivie de parfums de prune, de raisin, de pomme blanche.

En bouche : Le Meunier est sans filtre, désoufflant. Gourmand, pâtissier, le cépage phare de Venteuil arbore un éclat délicatement crémeux. Un vin plein de fraîcheur ! L'ADN de la Maison.

LA TECHNIQUE

100 % cuvée		Vieilles vignes	Récolte à pleine maturité
Fermentation libre et spontanée		Malo faite	Clarification naturelle
Vieillissement 2 ans	Élevage sur lies	Dosage : 6,4 g/L	Vins d'une seule vendange

Liqueur de dosage vieillie 8 mois en fût de chêne à base de sucre de canne certifié biologique