



CHAMPAGNE MANGIN — ET FILS —

à LE CHÊNE-LA-REINE



BRUT

Vendange	: septembre 2014
Cépages	: 100% Meunier
Terroir	: La Vallée de la Marne (terroir argilo-calcaire)
Vinification	: Fermentation alcoolique Fermentation Malolactique
Durée de vinification	: 24 mois - 30 mois
Tirage	: mars 2015
Dégorgement	: 27 avril 2017
Dosage	: 10g/L (6g/bouteille)
Degré	: 12.5°
Acidité total / Ph	: 4,8 g /L / 3,15Ph
Assemblage	: 20% de 2012 et 80% de 2013

La cuvée de l'année (Meunier) mélangée avec 20 % du vin réserve de l'année précédente.

L'effervescence est soutenue et forme un joli cordon de mousse. La teinte est légèrement dorée.

Au premier nez, on retrouve des arômes de fruits jaunes charnus type pêche, d'abricot. Après quelques minutes, des notes de fruits secs (noisette) et de miel se diffusent.

La bouche est très ronde, gourmande, tout en gardant de la fraîcheur et une belle acidité. Ce sont surtout des arômes pâtisseries qui se dégagent.

Cette cuvée pourra se déguster facilement à l'apéritif mais accompagnera avec élégance des mets alliant viande et fruits secs.