



CHAMPAGNE MANGIN

— ET FILS —

à LE CHÊNE-LA-REINE



BRUT NATURE

Vendange	: septembre 2014
Cépages	: 100% Meunier
Terroirs	: La Vallée de la Marne (terroir argilo-calcaire)
Vinification	: Fermentation alcoolique Fermentation Malolactique
Durée de vinification	: 24 mois - 30 mois
Tirage	: mars 2015
Dégorgement	: 17 décembre 2017
Dosage	: 0g/L
Degré	: 12.5°
Acidité total / Ph	: 4,8 g / L / 3,15Ph
Assemblage	: 20% de 2012 et 80% de 2013

Basé sur le Brut, ce champagne est un pur meunier sans ajout de sucre.

L'effervescence est soutenue avec de nombreux trains de bulles fines.

Le cordon de mousse est persistant.

Ce champagne d'une teinte jaune pâle aux reflets or présente un premier nez très gourmand, avec des arômes de fruits jaunes type coing. On évolue ensuite vers une très grande fraîcheur caractérisée par de légères notes de pamplemousse.

Les notes de fond sont plus typées fleurs séchées, comme le chèvrefeuille.

La bouche se caractérise par une belle vivacité aux arômes de fleurs blanches qui tendent rapidement vers des notes acidulées. On retrouve une belle longueur parfaitement complétée par la fleur séchée déjà évoquée précédemment.