

CHAMPAGNE

Michel Littière
A OEUILLY

Blanc de Meunier

100% Meunier

TERROIR

100 % du village d'Oeuilly sur la rive gauche de la vallée
de la Marne.

Nous travaillons toutes nos vignes sous le label
Haute Valeur Environnementale : HVE

VINIFICATION :

Vendanges, le 29 août 2022.

Vinification en cuves thermorégulées pour préserver l'identité de notre
terroir avec 13 % de meuniers issus d'une vinification et élevage en fût .

100% des jus sont issus de première presse : la cuvée

VIEILLISSEMENT :

Mis en bouteille en avril 2023

Dégorgement 25 juin 2024

Dosage 6 g/l

DEGUSTATION :

La générosité de nos terroirs riches et gourmands est parfaitement
incarnée dans cette cuvée Pur Meunier.

**Cette bouteille sera particulièrement appréciée en accompagnement
des crustacés à la chair comme le crabe ou la langouste
ou avec un fromage à pâte cuite de type comté.**

Servir entre 10 et 12 ° C

-----champagne-michel-littiere.fr-----

