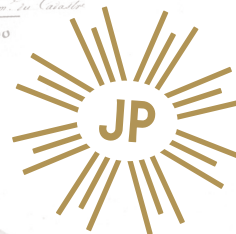


- 51 -

1^{re} Scuille

- 51 -
 Commune
 de Verneuil
 Section G 1 -
de la Couture
 En 7 Feuilles
 1^{re} Feuille
 Du 10^{me} au 20^{me} 511
 par M. Armand Vernois en Cession
 à l'Echelle de 2500



LE CIERGELOT
BRUT NATURE 2020



CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER

À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
FONDÉ EN 1825

LE CIERGELOT BLANC DE NOIRS - BRUT NATURE VINTAGE 2020

Le reflet du terroir de la Vallée de la Marne.

*"Le meunier, souvent éclipsé par d'autres cépages, trouve ici sa pleine expression.
Sur la parcelle du Ciergelot, ce cépage révèle un vin d'une grande fraîcheur."*

CONFIDENCES DE BENJAMIN FOURMON

Président directeur général de la Maison, 6^{ème} génération

100%
MEUNIER

ÉLABORATION

PARCELLE

Le Ciergelot ZD214 - Verneuil.
Située à mi-coteau, les vignes trouvent leurs racines dans un sol argilo-calcaire modéré.

MILLÉSIME

2020

DOSAGE

0 g/L

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Osez l'accompagner d'un poêlée de coques agrémentée de salicornes et poireaux grillés. Il se mariera aussi à merveille à la chair goûteuse et délicate de l'écrevisse aux algues Nori.

DÉGUSTATION

PAR NATHALIE LAPLAIGE,
cheffe de caves de la maison

ŒIL

Légèrement rosée, teintée par la couleur de la peau de nos meuniers!

NEZ

Une gourmandise de fruits rouges, de grenadine, évoluant à l'aération sur des senteurs de violette relevées par des notes d'eucalyptus.

BOUCHE

L'attaque est douce et soyeuse, se prolongeant sur une belle évolution du meunier au travers de notes de fruits jaunes, et offrant une finale enrobant le palais, avec une belle longueur légèrement zestée.

DISPONIBLE
EN QUANTITÉ LIMITÉE
-
4 992 BOUTEILLES
ET 224 MAGNUMS



CONSERVATION

À conserver en cave, à l'abri de la lumière et à température constante. À déguster à 8-10°C.

CULTURE "J"

L'année 2020 en Champagne a été marquée par des conditions climatiques variées, avec un hiver froid suivi d'un printemps frais, ce qui a retardé la floraison des vignes. Cependant, un été chaud a permis un développement optimal des grappes.



VEGAN