Les Jolicoeurs - 2018

Assemblage

Pinot Meunier - 100 %



Arômes

Fines bulles

Notes de viennoiseries

Bouche épicée et fruitée

La parcelle

Sol : Argilo-limoneux sur craie

Age

- Meunier plantés en 1973

Orientée au Sud

Accords mets vins

Huitres, Turbot

Volaille au miel, Foie gras

Clafoutis à la mirabelle

Vinification

Vendanges : 31/08/2018

Elevage : 65 % en cuve inox et 35% en fûts de chêne sur lies pendant 10 mois.
Puis minimum 60 mois sur lattes.

Alcool : 12% Abv

Sucre : 0g/l

Conservation

Est à son apogée mais peux se conserver encore 2-3 ans

Se boit frais

Se conserve à plat et à l'abris de la lumiere

Quantitée produite : 2279 Bouteilles