

Les Originelles Blancs & Meunier Brut

Assemblage : secret

Vieillessement : 3 ans / Dosage : 7,5 grammes par litre

Blending : secret

Ageing process : 3 years / Dosage : liquor at 7,5 gr/l



La teinte de ce vin, couleur champagne (paille), annonce par sa faible densité un vin plein de jeunesse. Elle est animée par une fine et calme effervescence. Les bulles nourrissent un léger cordon.

The wine has a pure yellow golden color with green glints which underlines the youthfulness and the presence of an important proportion of black grapes in the blending. The effervescence is lively, impressive and creates small bubbles.



La première impression olfactive est marquée, assez intense. Elle s'ouvre sur des arômes de fruits cuits (pomme, poire, par exemple) avec une pointe de fruits secs (amande) et un fond « alimentaire » de type biscuit cuillère. Après quelques secondes, le nez devient plus complexe, épicé (vanille, anis) et gourmand (crème pâtissière).

The first olfactive impression is noted. Some feelings of lemon, apple and white pepper are coming out subtly. Then, few seconds later, we could feel some white flowers (like jasmine), fresh almond on a vegetal aspect very fresh and especially delicate.



L'attaque en bouche est vive et douce à la fois (acidité et dosage cohabitent) et l'effervescence est pétulante. Ensuite, c'est la vinosité qui donne le tempo. Le vin est corsé et le bon équilibre sucre - acide donne le change. La texture d'ensemble est plutôt tendre. La finale, justement, est assez longue, pétillante et acidulée avec une toute petite pointe d'amertume rafraîchissante.

The flavor in the mouth is sharp, the effervescence is blended in the wine. It is on the very beautiful acidity of champagne that the second part of the tasting will be organized. The taste is livelier, pure and the balance sugar - acidity is marked by a moderate dose. Accompanied by a delicate winy taste, the taste remains right and strained until the end.



Enfin à table, privilégiez les mets pas trop puissants, salés et de texture tendre. On pense au pâté croûte, au jambon de Reims, aux volailles, à la viande de veau, par exemple.

Finally, we advise you to serve this wine with soft dishes, marine and salted ones, with firm textures and nice origins (purity). We suggest: filet of seabass for example



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.