PARCELLAIRE



LE CIERGELOT
BRUT NATURE - 2020
100% MEUNIER

CHAMPAGNE
JOSEPH PERRIER
À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
FONDÉ EN 1825

LE CIERGELOT
BRUT NATURE VINTAGE 2020

Un riflesso del terroir della valle della Marna.

" Il Meunier, spesso eclissato dagli altri vitigni, raggiunge qui la sua massima espressione. Nel vigneto unico chiamato Ciergelot, si rivela uno champagne di grande freschezza. "

CONFIDENZE DI BENJAMIN FOURMON
Direttore della maison, 6a generazione

100%
MEUNIER

DISPONIBILE IN QUANTITÀ LIMITATE

4 992 BOTTIGLIE E 224 MAGNUMS

ELABORAZIONE

VIGNETO
Le Ciergelot ZD214 - Verneuil.
Situato a meta pendenza, questo vigneto ha suoli di argilla moderata e gesso.

VINTAGE
2020

DOSAGE
0g/L

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con delle vongole cotte in padella con aglio e salicornia porri alla griglia. Si abbina anche meravigliosamente con il gusto molto delicato e saporito dei gamberi conditi di alghe Nori.

CONSERVAZIONE

Conservare in cantina a temperatura costante, al riparo dalla luce. Da degustare a 8-10°C.

DEGUSTAZIONE
CON NATHALIE LAPLAIGE,
cheffe de caves della maison

COLORE
Una tinta leggermente rosa, che proviene dalla buccia del meunier.

AL NASO
Pieno di frutti rossi, di granatina. All'aerazione, esprime dei sentori di viole con delle note leggere di eucalipto.

IN BOCA
Inizia in modo morbido e setoso, poi esprime una bella evoluzione del Meunier attraverso delle note di frutta gialla, e offrendo una bella complessita con un finale leggermente piccante.

CULTURE "J"

L'anno 2020 in champagne è stato notevole per il tempo molto variabile. L'inverno era freddo e la primavera fresca, ritardando la fioritura delle vite. Pero un'estate calda ha permesso una maturazione perfetta dell'uva.

VEGAN

CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER | 69 AVENUE DE PARIS - 51000 CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE | FRANCE
WWW.JOSEPHPERRIER.COM | CONTACT@JOSEPHPERRIER.FR | +33 (0)3 26 68 29 51