TERROIR

Boursault
75 ares de plus de 55 ans
Sol : craie et argilo-calcaire
Exposition : Nord/Sud et Est/Ouest

vigneron indépendant

ÉLEVAGE

Fûts bourguignons de 2 à 4 vins
Fermentation malolactique complète
7 mois sur lies
1 bâtonnage

CŒUR DE MEUNIER

Cœur de Meunier propose une lecture du Meunier sur les terroirs argilo-calcaires et crayeux de Boursault. Issue du millésime 2023, cette cuvée traduit une année solaire, marquée par une maturité avancée et un état sanitaire remarquable. Vinifiée et élevée en fûts, elle accompagne le vin par micro-oxygénation, laissant le vivant guider son évolution. Une cuvée de matière, où le Meunier s'exprime avec gourmandise, structure et naturel.



1 631 BOUTEILLES
78 MAGNUMS

100 % Meunier
Vendange 2023
Dosage : 1,6 g/L

CHAMPAGNE
la Villesenière

CHAMPAGNE DE GASTRONOMIE : MATURITÉ • GOURMANDISE • STRUCTURE

TERROIR

Situées sur la commune de Boursault, les parcelles reposent sur des sols argilo-calcaires à dominante crayeuse. Les expositions variées favorisent une maturité homogène du Meunier. L'approche biologique et les pratiques inspirées de la biodynamie accompagnent la vigne sans contrainte, laissant le terroir s'exprimer librement. Ce contexte donne naissance à des vins alliant fraîcheur et gourmandise.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins, issus d'un état sanitaire impeccable, sont pressurés avec précision afin de sélectionner le cœur de cuvée. Le débourbage est réalisé sans enzymes. La fermentation se déroule en fûts de chêne, avec fermentation malolactique complète. Élaborée avec une intervention minimale, cette cuvée évolue en fûts pendant environ sept mois sur lies fines, avec un bâtonnage léger. Les micro-échanges liés au bois accompagnent le vin dans une logique de micro-oxygénation.

PROFIL DE DÉGUSTATION

STRUCTURE : une base souple et ample, marquée par la maturité du millésime, avec un volume affirmé.

TEXTURE : généreuse, portée par la gourmandise du Meunier, soutenue par une salinité fine.

DYNAMIQUE : une attaque souple et enveloppante, évoluant vers une bouche plus équilibrée et structurée.

FINALE : persistante, marquée par des amers fins qui prolongent la bouche.

ACCORDS : viandes blanches, sauces légères, cuisine de saison.

DONNÉES CLÉS

Cépage	100 % Meunier
Millésime	2023
Parcellaire	Boursault
Âge des vignes	Plus de 55 ans
Surface	75 ares
Exposition	Nord/Sud et Est/Ouest
Sol	Craie et argilo-calcaire
Élevage	7 mois en fûts 228 L
Malolactique	Complète
Tirage	Avril 2024
Dégorgement	XXX 2026
Dosage	1,6 g/L
Alcool	12,5 %
pH	3,16
Acidité totale	3,82 g/L H_2SO_4
Acidité volatile	0,57 g/L
SO_2 total	35 mg/L

POUR TOUTES INFORMATIONS COMMERCIALES, DISPONIBILITÉS ET TARIFS

CHAMPAGNE la Villesenière