

LE NOYER CORNAIL

VENDANGE 2020 75 cl

ASSEMBLAGE*

100%

Meunier

Assemblage d'un terroir - Festigny, d'un cépage - Meunier et d'une vendange : 2020

Edition limitée à 3 495 bouteilles.

LE TERROIR

Ce parcellaire de Meunier fût planté majoritairement en 1974 par Josiane et Gilbert Mignon, la 4^{ème} génération de la Famille Mignon, sur une surface totale de 45,82 ares situé dans le village de Festigny. Ces vieilles vignes s'épanouissent sur sol argilo-limono calcaire.

VINIFICATION

Cueillette manuelle, pressurage à proximité des vignes et vinifié en cuve inox thermorégulés.

Fermentation alcoolique lente et fermentation malolactique complète.

Dosage Extra Brut de 4,5g/L.

*Assemblage susceptible d'évolution selon les années.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement dans l'obscurité des caves, à température constante de 12°C durant 36 mois.

VENDANGE 2020

Une année de contraste ! L'automne et l'hiver furent très pluvieux, s'en est suivi un printemps sec avec de faibles précipitations. Dès le début du mois de Juin, des précipitations sous forme d'averses et d'orages déferlaient abondamment, laissant présager l'arrivée de maladies cryptogamiques. Cependant, le 31 Juillet, un pic de température à 40 °C, annonçant le début d'une période sèche, entrainera une vendange précoce débutée le 24 Août.

DÉGUSTATION

Une robe d'un jaune dorée. Mousse persistante, cordon de bulles fines. Le nez complexe et solaire. Il s'ouvre sur de subtiles notes de fruits à noyaux, d'épices légères ainsi qu'une magnifique trame minérale. Une attaque franche, une mousse crémeuse. Le Meunier dévoile une structure et une longueur surprenante avec une finale calcaire salivante.

