

LE DIVIDENDE EN BOUTEILLES

Coffret principal **8** bouteilles « **LES CUVÉES DU DOMAINE** »,
d'une valeur au prix caveau de **330€**

APPELLATION	CUVÉE	COULEUR	DOSAGE	PRIX CAVEAU	NOMBRE BOUTEILLES
Champagne	Eclats de Meulière	Blanc	Extra brut	32,00 €	1
	Le Talus Saint Prix	Blanc	Extra Brut	35,00 €	1
	Fil de Brume	Blanc	Brut nature	38,00 €	1
	Le Dessous de la Cabane	Rosé	Brut	35,00 €	1
	Rosé de Saignée	Rosé	Brut	43,00 €	1
	Instinct Meunier	Blanc	Brut nature	49,00 €	1
	Les Marnes Blanches	Blanc	Brut nature	49,00 €	2

TOTAL	8 bouteilles
Rendement indicatif	5,0 %



ECLATS DE MEULIÈRE Extra Brut

60% Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay.

Dosage : 5,5 g/L

Robe jaune clair. Nez d'agrumes, pamplemousse et citron. Bouche fraîche et minérale. Servir à 9°C à l'apéritif, avec une salade de crabe.



LE TALUS SAINT PRIX Extra brut ou demi sec

60% Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay.

Dosage : 5,5 g/L

Robe jaune citron. Nez pain beurré, brioche. Bouche fraîche rappelant les arômes de pâtisseries. Servir à 9°C à l'apéritif, ou avec des fromages type munster, maroilles.



FIL DE BRUME Brut nature

Entre 70 % et 80% Chardonnay et complément en Pinot Noir.

Dosage : 6 g/L

Robe jaune clair. Nez citronné. Bouche fraîche aux notes de fleurs blanches mêlées d'agrumes. Servir à 10°C à l'apéritif, avec des toasts, des fruits de mer.



LES MARNES BLANCHES Brut nature

100% Chardonnay

Dosage : 0 g/L

Servir à 10°C à l'apéritif, avec des toasts, des fruits de mer.



LE DESSOUS DE LA CABANE Brut rosé

60% Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay

Dosage : 8 g/L

Robe rose tendre. Nez de fruits rouges frais. Bouche légère rappelant une pâtisserie type fraisier. Servir à 9°C. Accompagne l'apéritif et les desserts de fruits s'ils ne sont pas trop sucrés.



LE ROSÉ DE SAIGNÉE Brut rosé

100% Meunier.

Dosage : 8 à 9 g/L

Robe rubis. Nez de fruits noirs et cerise griotte. Conjugue un style vineux et ample à un équilibre vif et droit. Servir à 9°C. Accompagne une viande grillée ou rôtie.



INSTINCT MEUNIER Brut nature

100% Meunier de la parcelle « Le Grand Morceau »

Dosage : 0 g/L

Servir à 10°C à l'apéritif, avec des toasts, des fruits de mer.