



Le vigneron

Producteur : Denis Meunier
Raison sociale : Cave Denis Meunier
Domaine : Cave Meunier

Adresse : 14 rue du Haut Cousse - 37210 Vernou sur Brenne
Téléphone : 06 89 55 43 52
e-mail : cavemeunier@orange.fr
Site internet :

La Cuvée

Nom de la Cuvée : FINES BULLES BRUT (METHODE TRADITIONNELLE)
Millésime : 2012 Jusqu'à Décembre (2013 dès le 1^{er} Janvier 2016)
Equilibre : Finesse de Bulles irréprochable, fruité et frais, sensation plaisante

Nature du sol et du sous-sol : Argileux sur la commune de Chançay et Argilo - Limoneux sur Vernou sur Brenne

Age moyen des vignes : 25 ans
Superficie de vignes pour cette cuvée : 5 ha
Les Vendanges : Récolte mécanique et manuelle

Nombre de tries : 0
Vinification et Elevage : Pressurage lent à basse pression, débouillage statique par le froid en cuve inox, fermentation par levures naturellement présente dans les raisins à basse T°C (15 - 17 °C). Une fois la fermentation finie, soutirage et élevage sur lies fines, ce qui vas apporter du gras au vin.
Rendement (HI/Ha) : 60 hl / ha
Nombre de bouteilles pour cette cuvée : 20 000

Ambiance de dégustation & Alliances gastronomiques

Suggestions du vigneron : Apéritif et dessert, peut être accompagné avec certains fromages

Normes Analytiques

Facteurs	Valeurs
% vol Acquis	12,5 %
Sucres résiduels	8 g/l
Acidité totale (g/l en H2SO4)	5,5 g/l

Circuit de distribution

Grande distribution
 Vente à la propriété
 Vente en ligne
 Export Province Paris
 Restaurants Province Paris

Le Domaine

Surface en production(Ha) : 12,5 ha
Volume produit (HI) en moyenne : 700 hL
Bouteilles commercialisées en moyenne : 30 000

