

Les Conardins

M E U N I E R S

M O U S S Y

CÉPAGES ET TERROIRS

- Parcelle *Les Conardins* plantée en 1965 à Moussy,
- Sélection massale de meunier.
- Terroir composé de craie et de silex.
- Exposition Sud.

VINIFICATION

- Faible rendement,
- Vendange manuelle avec tri des raisins,
- Pressurage direct avec sélection des premiers jus.
- Débourbage à froid 12 à 24 h sans enzyme puis entonnage,
- Fermentation en foudre, bâtonnage et ouillage régulier.

ÉLEVAGE

- 8 mois sous-bois,
- 40 mois sur lattes en cave minimum,
- 3 mois minimum après dégorgement.
- Fermentation malolactique partielle,
- Pas de collage et légère filtration,
- Tirage avec bouchon en liège.

ACCORDS ET DÉGUSTATION

La robe or rose pâle de cette cuvée est chatoyante. De nombreux trains de bulles extrêmement fines se croisent paisiblement avant d'alimenter un cordon de mousse complet en surface.

Le premier nez est ouvert et très fruité. Il propose des arômes de fraise, de grenadine et de fleurs blanches qui confirment le sentiment de fraîcheur et d'élégance de l'analyse visuelle. Après quelques secondes d'aération, l'expression se fait plus exotique (fruits de la passion), mais toujours aussi élégante (rose, muguet) sur un fond légèrement lactique (crème fraîche).

L'attaque est pétulante, effervescente et légère. Puis la bouche révèle une belle rondeur, des fragrances de cerise, ainsi qu'une tendreté naturelle, toujours avec beaucoup de légèreté et d'effervescence. L'ensemble génère un joli « toucher de bouche », produisant un sentiment de gourmandise ainsi qu'une texture croquante. La deuxième partie de bouche montre un peu plus de chaleur.

La finale est longue (environ 8 secondes de persistance), nette et souple. Elle termine sa course par une impression de fraîcheur mentholée doublée d'une très légère amertume rafraichissante.

Servie dans une flûte élancée cette cuvée s'épanouira autour de 10°C de température. A table, elle appréciera la compagnie de sushis, de sashimis, d'un poulpe à la provençale, de jambon cru ou encore d'un beau fromage de chèvre AOP.

Dégustation par Franck WOLFERT

C H A M P A G N E

T E L L I E R

14 avenue du Mont Félix - 51530 MOUSSY (France)

contact@champagne-tellier.com - www.champagne-tellier.com