

# Cuvée RÉVÉLATION

*Blanc de Meunier, Mono-parcelle. 100 % Monthelon.  
Récolte et Millésime 2009, limite de sur-maturité.*

## RÉVÉLATION TECHNIQUE

### Travail de la vigne

*Terroir argileux. Exposition soleil levant.  
Âge des vignes 50 ans (planté par mon grand-père).*

### Vinification

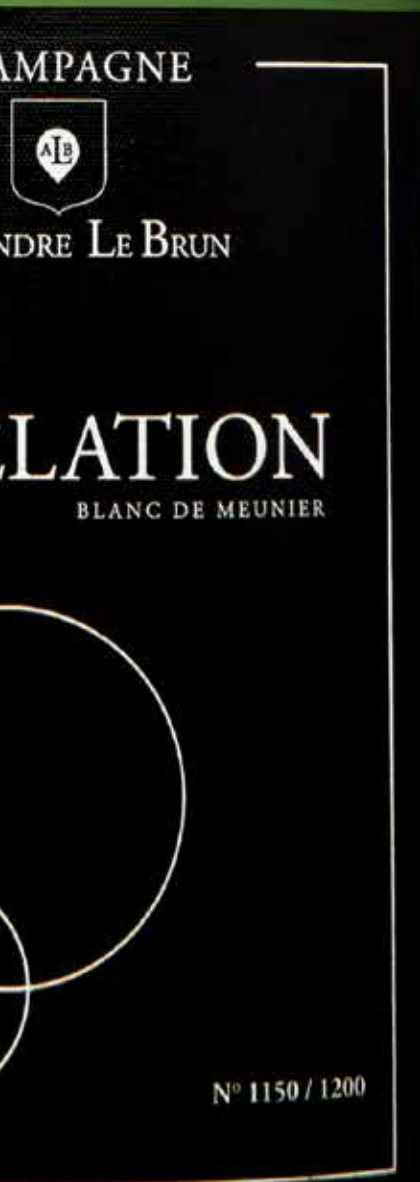
*Fermentation malo-lactique faite. Levures indigènes  
et fermentation à très basses températures entre 4 et 5  
mois.*

### Stockage, dégorgement, dosage, habillage

*Mise en bouteille en Mai ou Juin. Stockage 4 ans.  
Dosage extra-Brut à 4 G/L.  
Édition limitée : 1200 bouteilles par cuvée.*

- ◊ **Poids brut** : ..... 1,8 kg
- ◊ **Poids net** : ..... 0,750 kg
- ◊ **Carton** : ..... (6/12)





## ○ RÉVÉLATION DÉGUSTATION

### *Commentaire de dégustation*

*Robe or pale avec des reflets verts, joli cordon de bulles qui restent fines.*

Ce cent pour cent meunier surprend dès les premiers instants de dégustation. Le nez exhale des arômes très **agrumes**, **zest d'orange** puis s'ouvre sur des notes **florales** et de **fruits jaunes** comme la **pêche**, la **mirabelle**, le **coïn** et l'**abricot**.

L'attaque est franche et la bouche très **fruitée** on retrouve le coté **pêche**. Le très léger dosage (4 g/L) laisse toute sa place au vin qui s'exprime avec une grande **fraicheur**.

Un blanc de noir **100 % Meunier** dans lequel le fruité de ce cépage revêt une **finesse** qui vous surprendra.

### *Température de service*

8-10°