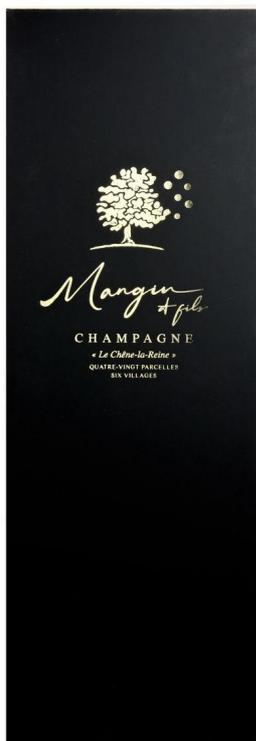




CHAMPAGNE
MANGIN
ET FILS



Ôdace Meunier

Méthode SOLERA

Vendange	: 2011 – 2019 raisins rajouté pour 9 ans
Cépages	: 100% Meunier
Terroir	: La Vallée de la Marne (terroir argilo-calcaire)
Vinification	: Fermentation alcoolique Fermentation malolactique
Durée de vinification	: 9 ans dans cuve inoxydable
Tirage	: mars 2020
Dégorgement	: mai 2023
Dosage	: 2 g / L
Degré	: 12.5°
Acidité total / Ph	: 4,2 g / L



Perpétuel de Meunier est un effeuillage des mille et une nuance témoignant des neuf années passées en élevage. Un délicat parfum de mirabelle, d'abord et quelques notes de verveine laissent la place aux senteurs plus marquées de mie de pain, épices douces de miel qui vous invitent à découvrir l'énergie de ce vin. A vous la découverte de ses multiples facettes.