



MONT MARTIN 1er cru

Village: Villers Allierand 1er cru

Cépage: 100 % Meunier

Sol: Terres de marnes et calcaires du Thanetien

Surface: 1.8 ha

Labour des sols.

Approche globale de la vigne en tenant compte de son environnement

Respect des rythmes de la plante.

Vinification: 100 % en futs

Elevage: 8 mois sur lies

Dosage: 0 à 2 g/l



93/100

NICOLAS MAILLART

*Extra-brut Premier cru
Mont Martin*

Ce 2018 annonce un nez d'un bel éclat, évoquant la maturité du pinot noir (griotte), kirschée. Mais il s'agit d'un meunier ! Très surprenant. Une belle densité soyeuse en bouche, soulignée par une fine patine du passage sous-bois. Et une finale crayeuse insistante.

RVF 12/2022