



Champagne  
**HARLIN**  
— Père & Fils —



**CUVÉE PUR MEUNIER**  
**FRUITÉE ET HARMONIEUSE**

L'assemblage de 2 parcelles du domaine se complètent et donnent un équilibre parfait : l'alliance de la fraîcheur des Meuniers sur sable (lieu-dit Les Montaubans) à la rondeur des Meuniers sur argile (lieu-dit La Fortelle), le tout travaillé sous bois pour un résultat exceptionnel.

- Dosage : 3 g/l EXTRA BRUT
- Dégustation :

Nez : délicat et séducteur, alliant un boisé légèrement toasté à des notes iodées et relayées par des odeurs de fleur d'oranger, de mandarine et d'ananas.

Bouche : souple et fraîche, avec une effervescence crémeuse et fondue. Sa minéralité sablo-argileuse lui confère de la franchise et un volume fruité et sensuel.

Un champagne fruité et harmonieux, dont le caractère s'affirme tout en délicatesse et en précision aromatique.



8, rue de la Fontaine - Port à Binson  
51700 MAREUIL LE PORT • FRANCE  
03 26 58 34 38 - [contact@champagne-harlin.com](mailto:contact@champagne-harlin.com)  
[www.champagne-harlin.com](http://www.champagne-harlin.com)

# CUVÉE PUR MEUNIER EXTRA BRUT

## SUGGESTIONS ACCORDS METS ET VIN



### ● Plats :

- Noix de Saint-Jacques juste grillées et réduction de jus de clémentines à l'échalote
- Crevettes/gambas planchées au curry doux
- Blanc de poulet mariné (oignon rouge, citron vert, gingembre râpé, huile d'olive) puis grillé

### ● Fromages :

- Comté 24 mois
- Petit Langres affiné (croûte bien orangée)
- Crottin de chèvre fondant

## Relations SOL/VIN

La vigne puise les minéraux du sol ce qui, au-delà des cépages, influe sur les arômes et sensations en bouche du vin. Voici les principales caractéristiques sensorielles des 3 grands types de sols champenois :

- **Sable** : fluidité, acidité cristalline = vin droit et franc. Arômes d'agrumes et de fruits exotiques.
- **Argile** : sensation caressante et généreuse, acidité délicate rapidement fondue = bouche gourmande. Arômes épicés, floraux, fruits charnus.
- **Craie** : longueur en bouche, puissance ciselée, finesse = dureté et élégance. Arômes fruités, floraux et épicés.

C'est en assemblant les cépages de nos différents terroirs que nous vous proposons une telle diversité de cuvées. Si vous souhaitez en découvrir davantage, n'hésitez pas à venir nous rendre visite au domaine.



YouTube