

# SUR LE BOUT DES DOIGTS

BRUT

## 60 % PINOT NOIR 30 % MEUNIER 10 % CHARIENNAIS



Ici, on ne fait pas de chichi. On mange avec les doigts, on se fait plaisir, sans culpabilité, on invite des amis et on passe la soirée à refaire le monde.

D'entrée, cette cuvée exprime la force de la Maison : la maîtrise rigoureuse de son terroir. La famille Mignon récite Venteuil avec brio et en fait une cuvée à consommer en toute décontraction, avec les mains. Elle symbolise l'esprit recherché par Cyril dans tous ses vins : figurer à table ou rien. Et il existe bien des manières pour le faire...

#### LES SUGGESTIONS CULINAIRES

En finger food, avec des tapas, en apéritif ou pour toute la soirée.

#### L'ORGANOLEPTIQUE

**Au nez :** D'abord un bouquet fumé, des parfums grillés, torréfiés, pour ouvrir le nez. La pomme au four, la noisette suscitent ensuite la gourmandise. Une touche crémeuse, un zeste exotique d'ananas rôti... un ensemble généreux et exubérant.

**En bouche :** L'attaque est franche, ciselée, avec des fruits blancs et du litchi. C'est chaleureux, porté par des parfums de poire, avec toujours cette dimension exotique cette fois amenée par l'expression de mangue et de fruit de la passion. Typique Venteuil ! Un vin soyeux, savoureux, un brin fantaisiste.

#### LA TECHNIQUE

80 % cuvée + 20 % tailles		70 % de vins de réserve	
Fermentation libre et spontanée		Malo faite	Clarification naturelle
Vieillessement 2 ans	Élevage sur lies	Dosage : 7,2 g/L	
Liqueur de dosage vieillie 8 mois en fût de chêne à base de sucre de canne certifié biologique			