

Brut Premier Cru

ASSEMBLAGE

- 35% Pinot Noir, 35% Meunier, 30% Chardonnay
- 40% de vins de réserve (assemblage perpétuel des millésimes précédents)

TERROIR

- 35 parcelles situées sur les terroirs de Chamery, Vrigny and Coulommès la Montagne classés premier cru
- Type de sols : sables siliceux, limons et argiles calcaires
- Âge moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Récolte manuelle, pressurage dans les 4 heures
- Fermentation alcoolique et élevage réalisés en cuves inox (75%), cuve béton (20%) et barriques de 228L (5%)
- Fermentation malo-lactique partiellement réalisée.
- Élevage sur lies fines de 7 mois avant mise en bouteille.
- Pas de filtration, usage minimum de sulfites (moins de 40mg/l)
- Vieillesse en bouteille de 4 ans
- Dosage: 8 à 10 g/L, liqueur traditionnelle

TYPICITÉ

L'expression du style maison, à l'équilibre entre fraîcheur et maturité : les différentes minéralités argilo-sablonneuses se fondent en un ensemble à la fois structuré, élégant et riche. Des notes gourmandes de fruits blancs et jaunes, une belle présence en bouche et une touche épicée caractéristique des champagnes de plénitude.

ACCORDS METS&VIN

Escargots en crème de ciboulette, chausson au choucroute et aux pommes, papillote de lotte.

