

SECONDE NATURE

Chamery Premier Cru

TERROIR

- Chamery Premier Cru, lieux-dit « les Vigneules », « les Spectres » et « les Caquerets », exposition Sud-Est
- Sols argilo-calcaires parsemés de fragments de roches. Sous-sol sableux riches en coquillages fossilisés.
- Âge moyen des vignes : 30 ans

ASSEMBLAGE

- Récolte 2016, sélection de Cœurs de Cuvée
- 45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Meunier

VINIFICATION

- Entièrement vinifié sans sulfites, pas de collage ni de filtration.
- Première fermentation réalisée en barriques usagées (228 et 400 L) en levures indigènes (pied de cuve réalisé à partir des vignes du domaine), fermentation malolactique faite.
- 9 mois sur lies avant la mise en bouteille.
- Aucun dosage au dégorgement

TYPICITÉ

- Premier nez floral, suivi de notes épicées (anis), d'agrumes et de fruits exotiques (passion)
- Belle vivacité de l'attaque, qui déploie une belle énergie ; évoluant vers un milieu de bouche franc et pur, une structure verticale et de rafraichissantes notes citronnées qui accompagnent la vinosité et le fruité des pinots
- La finale se prolonge par une texture minérale salivante et ciselée.

ACCORDS METS & VINS

- Parfait pour les apéritifs d'été, les fruits de mer, les sushi ou le ceviche.

