

LA CROISEE DES TERROIRS

EXISTE EN BOUTEILLE, MAGNUM, ET JEROBOAM



Assemblage

33% de Pinot Noir d'Epernay
33% de Pinot Meunier de Trigny
34% de Chardonnay de Vertus
Dont 30% de vins de réserve et 10% vins vinifiés en fût de chêne

Terroirs & Sols

Trigny : Sols bruns calcaires sur sables
Epernay : Argiles à silex sur craie
Vertus : Sols bruns calcaires sur craie

Vignes

Age moyen des vignes : 45 ans
Densité : De 8300 à 9500 pieds par hectares
Entretien de la vie des sols, maîtrise des rendements, recherche des équilibres naturels des raisins.

Récolte

Recherche de la maturité optimum par dégustation des baies (min 10% TAP). Vendanges manuelles en septembre, transport en caisses ajourées. Pressoir en inox à membrane Europress. Programme de pressurage adapté à l'état sanitaire des raisins. Seules les cuvées sont utilisées, les tailles sont isolées.

Vinification

Débourbage statique de 15 à 20 heures. Vinification parcellaire. Fermentation à basse température en cuves de petits volumes. Fermentation malolactique réalisée. Elevage en cuve et en fût durant 6 à 9 mois après récolte.

Dosage : 6 g/l avec MCR (sucre de raisin sélectionné pour sa neutralité)

Dégustation

Robe jaune dorée, mousse très fine. Nez fin et minéral, arômes de fruits blancs, pêches. Bouche fraîche et équilibrée, un vin soyeux et ample, finale longue et persistance. Champagne de caractère à déguster lors d'un apéritif ou au cours d'un repas. Idéal pour les grandes occasions.

Accords mets et vins

Salade d'écrevisses - Bar sauce crémée aux huitres - Soufflé au fromage