

**LA FÛLOSOPHE**  
BRUT NATURE



*Assemblage*

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay

75% de l'assemblage est vinifié en petits fût de chêne de 4 à 10 vins

Cuvée issue de vieilles vignes et vinifiée en quantité limitée

*Terroirs d'Epernay sur Les Coteaux Ouest*

Pinots Noirs : parcelle « Les Closets » : argiles à silex sur craie – plantée en 1998

Chardonnays : parcelle « Les Corbets » : argiles sur craie en profondeur – plantée en 1992

*Vignes*

Entretien de la vie des sols, maîtrise des rendements, recherche des équilibres naturels des raisins.

*Vendanges*

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*

Débourage par sédimentation statique naturelle 15 à 20h. Fermentation spontanée en petits fût anciens de 6 à 8 vins. Batonnage 1x par semaine après fermentation pendant 1 mois. Maturation en fûts de 6 à 8 mois sur lies et 5 ans en bouteilles. Poignettage manuel avant remuage. Dégorgement manuel.

*Dosage* : 0 g/L (Brut Nature) – *Volume* : 1150 bouteilles

*Dégustation*

Robe aux reflets jaunes avec une mousse très fine. Parfums de noisette, de raisins secs, de fruits confits et de miel. Bouche onctueuse, riche et saline. Ce champagne est intense, mature et puissant, il accompagnera idéalement un repas.

*Conseils de dégustation*

A déguster à une température de 11-12°C, en osant le décanter pour apprécier toute sa richesse aromatique.

*Accords mets et vins*

Curry de lotte - Foie gras épicé sur feuilleté aux abricots - Risotto aux truffes