



CHAMPAGNE

Effervescence des Terroirs BRUT NATURE



Vendange	: septembre 2021
Cépages	: 100% Meunier
Terroirs	: La Vallée de la Marne (terroir argilo-calcaire)
Vinification	: Fermentation alcoolique Fermentation malolactique
Durée de vinification	: 24 mois - 30 mois
Tirage	: mars 2020
Dégorgement	: février 2023
Dosage	: 0g / L
Degré	: 12.5°
Acidité total / Ph	: 4,8 g / L / 3,15Ph
Assemblage	: 20% de 2016, 2018 et 80% de 2019

Basé sur le Brut, ce champagne est un pur meunier sans ajouter de sucre.

L'effervescence est soutenue avec de nombreux trains de bulles fines.

Le cordon de mousse est persistant.

Ce champagne d'une teinte jaune pâle aux reflets or présente un premier nez très gourmand, avec des arômes de fruits jaunes type coing. On évolue ensuite vers une très grande fraîcheur caractérisée par de légères notes de pamplemousse.

Les notes de fond sont plus typées fleurs séchées, comme le chèvrefeuille.

La bouche se caractérise par une belle vivacité aux arômes de fleurs blanches qui tendent rapidement vers des notes acidulées. On retrouve une belle longueur parfaitement complétée par la fleur séchée déjà évoquée précédemment.

Cette cuvée sera idéale avec des fruits de mer.

- Decanter 2022 : Silver medal, 91 points
- Decanter 2021 : Silver medal, 90 points
- Decanter 2020 : Bronze medal, 88 points
- Decanter 2019 : Silver medal, 90 points
- Feminalise World Wine Competition 2019 : Silver medal
- Lyon International Competition 2020 - Wine, Beer and Spirits : Silver medal