



Extra-brut

L'éveil des sens

Un vin lumineux donnant à voir une belle robe or blanc, avec de fines bulles brillantes et persistantes. Nez aromatique et complexe, délicatement toasté, porté par des notes de fleurs blanches et de fruits à noyaux. Jolie vivacité en attaque, belle fraîcheur et finesse en bouche où les arômes délicats de fleurs blanches se font davantage présents, ponctués par notes citronnées, tenant sur la longueur. La finale laisse paraître des notes fruitées et toastées.

MILLÉSIME : 2020

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5%

SURFACE : 1,2ha

SOL : Argilo-calcaire avec des veines de Kimméridgien et Portlandien. Vignes orientées sud, sud-est.

ASSEMBLAGE : 1/3 chardonnay, 1/3 Meunier, 1/3 Pinot

AGE MOYEN DES VIGNES : 15 à 20 ans

MODE DE CULTURE : Culture raisonnée Haute Valeur Environnementale niv.3

VINIFICATION : Sélection des meilleurs raisins pour la vinification, moûts issus de pressurage pneumatique, débouillage enzymatique pendant 12h à 18°-20°C. Lancement de la fermentation alcoolique avec levures sélectionnées en cuves inox thermo-régulées à 20°C pendant 24 à 48h puis transfert vers des fûts de chêne pour 50% et 50% restent en cuves inox pour terminer sa fermentation alcoolique et lancement de la fermentation malolactique. Cuverie et chai thermo-régulés.

ÉLEVAGE : 6 mois d'élevage fûts chênes champenois 300L et 350L, fûts neufs (50%), 2e vins (25%) et 4e vins (25%) à chauffe moyenne.

TEMPS SUR LATTES : Vieillissement de 24-36 mois

DOSAGE : Extra brut - dosé à 5,5 g/l

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8° à 10°C

ACCORDS MET/VINS : En apéritif, avec du foie gras accompagné de figues, autour de sushis saumon et makis.

