



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. Folie 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.

APPELLATION : Champagne

MILLÉSIME : 2019

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

DENSITÉ PLANTATION : 7500 pieds/ha –

1,10m sur 1,10m - pour les Pinots / 1,10m sur 1,20m – pour les Chardonnays

AGE MOYEN DES VIGNES : 15 à 20 ans

MODE DE CULTURE : Culture raisonnée Haute Valeur Environnementale niv.3, enherbée pâturin des près en inter rang, Travail du sol et désherbage mécaniques inter rang et sous le rang.

VENDANGES : Vendanges manuelles, sélection et tri à la parcelle

VINIFICATION : Sélection des meilleurs raisins pour la vinification, moûts issu de pressurage pneumatique, débordage 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 : Vieillessement de 18 mois

DOSAGE : Brut - dosé à 11 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.

PRODUCTION : 4500 bouteilles



ROMAIN BILLETTE
CHAMPAGNE

27 Rue des Vignes – 10200 URVILLE - FRANCE

Tél. 06 33 59 01 73

Email : romain.billette@orange.fr - champagne-romain.billette-urville.com