

Caractéristiques

50% Chardonnay (dont 15% de vins de réserve de 2014 vieillies en fûts de chêne)

40% Meunier

10% Pinot Noir

Dosage : 7,2 g/l

Vendange : 2015

Tirage : Avril 2016

Viellissement sur lies : 6 ans



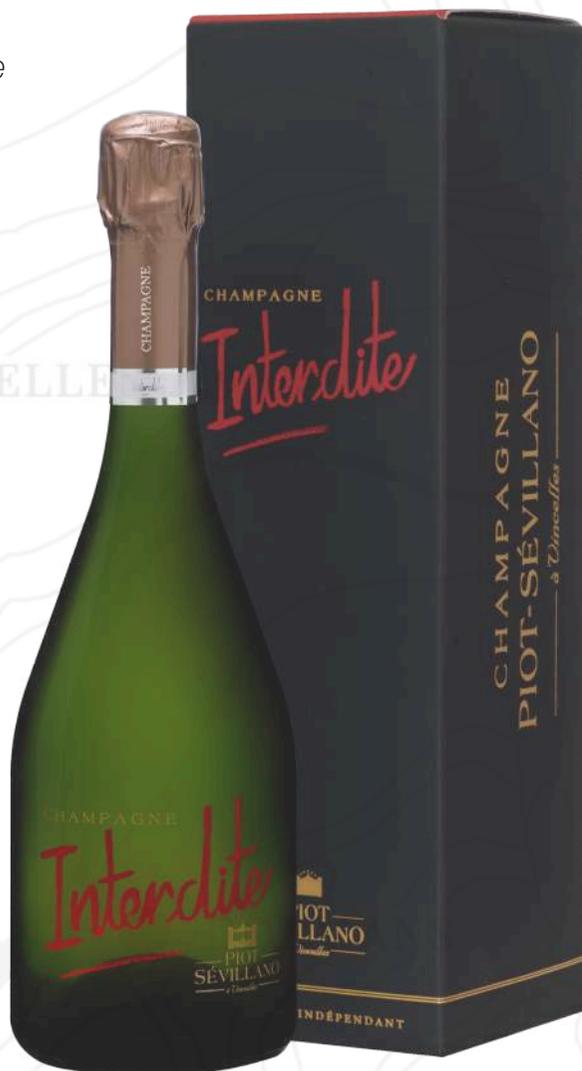
Viticulteurs depuis 10 générations (1700) et Vignerons Indépendants et Récoltants-Manipulants depuis 1954.



Certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis 2015.



Domaine de 8 hectares certifié en Agriculture Biologique depuis 2023.



« *Finesse et Harmonie* »

Cuvée Interdite

Un assemblage subtil sur une dominance de Chardonnay, dont une partie vieillie en fûts de chêne, donne à cette cuvée un très bel équilibre.

Champagne d'exception à la fois fruité et minéral.

Travail de la vigne

Certification HVE et conversion vers l'Agriculture Biologique avec utilisation de plantes et de produits naturels. Pratique du zéro insecticide depuis près de 20 ans et zéro herbicide depuis 10 ans avec respect consciencieux du cycle de la plante.

Notre vignoble est composé de 8 hectares répartis en 40 parcelles sur l'unique terroir argilo-calcaire de Vincelles en Vallée de Marne.

Vinification

Vendanges à la meilleure maturité pour supprimer la chaptalisation. Pressurage à la propriété. Vinification en fûts de chêne et cuves acier-émaillées thermo-régulées. Passage au froid et fermentations alcoolique et malolactique effectuées. Sulfites réduits au strict minimum.

Note du sommelier

« Un vin tonique sous le signe de l'élégance, son subtil dosage met en valeur le côté à la fois minéral et fruité, sa bouche expressive lui donne dans cette jeunesse un élan prometteur. »

Frédéric Pagneux, Sommelier Conseil

Accords

Capuccino de patate douce et salpicon de bacon.

Crumble d'aubergines et ricotta à l'huile d'olive.

Espuma de Saint-Jacques au thé vert.