

« Fraîcheur et Précision Aromatique » Extra-Brut « Fraîcheur de Coteau »

Caractéristiques

85% Meunier
15% Chardonnay

Dosage : 4 g/l

Vendange : 2022

Tirage : Mars 2023

Viellissement sur lies : 15 mois

Vinification : 1/3 de vins clairs
vinifiés en jarres en grès qui
peuvent colorer légèrement le vin.



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.



Cette cuvée moins dosée fait ressortir des notes d'agrumes, c'est un champagne frais et idéal pour les amateurs éclairés, à déguster lors d'apéritifs dinatoires et sur des entrées à base de poissons et de crustacés.

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 jarres en grès et en cuves acier-émailées thermo-régulées. Passage au froid et fermentations alcoolique et malolactique effectuées. Sulfites réduits au strict minimum.

Note du sommelier

« Vin précis à la robe jaune pastel, bulles extra fines. Nez d'agrumes et de fruits blancs toniques, la bouche franche et étoffée propose des saveurs beurrées et de lime confit, la finale est acidulée et dynamique à souhait. »

Frédéric Pagneux, Sommelier Conseil

Accords

Maki de crabes, potimarron et Yuzu.

Espuma de thé Matcha et de Noix de Saint-Jacques snachée.

Asperges tièdes et crémeux de petit Guernouillat.

