

« Subtilité et Densité » Millésime Édition 2013

Caractéristiques

80% Meunier en tête de cuvée
20% Pinot Noir

Dosage : 7 g/l

Vendange : 2013

Tirage : Avril 2014

Vieillessement sur lies : 10 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.



Elaboré à partir d'une seule vendange, notre Millésime Edition 2013, est un champagne mûr, puissant et d'une belle intensité aromatique.

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. Pressurage à la propriété. Vinification en cuves acier-émailées thermo-régulées. Passage au froid et fermentations alcoolique et malolactique effectuées. Sulfites réduits au strict minimum.

Note du sommelier

« Vin à la robe jaune soutenue, nez expressif allant vers le fruité blanc et l'agrumes finement muscadé. La bouche ample et charnue exprime l'orange sanguine, le pain d'épices, les fruits jaunes vifs et les fruits secs. Finale corpulente et parfaitement équilibrée. »

Frédéric Pagneux, Sommelier Conseil

Accords

Tartare de thon rouge, poire et noix de cajou au caramel tendre.

Ris de veau braisé à la vanille, cèpes au beurre artisan.

Cannellonis de veau et girolles, crème de langres fermier.