CUVÉE HÉRITAGE BRUT MILLESIMÉE

60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir.

COMPLEXITÉ

MINÉRALITÉ

STRUCTURE

PUISSANCE

VITICULTURE

- Âge moyen des vignes : 30 ans.
- Terroir : Aube, partie le plus méridionale de la Champagne. Sols et sous-sols argilo-calcaires.
- Altitude : entre 250 m et 320 m.
- Climat : Continental à tendance océanique.
- Densité de plantation : 8650 pieds/ha.
- Rendement : environ 10500 kg/ha ou 62 Hl/ha.
- Conduite des vignes : conduite en lutte raisonnée avec rationalisation des traitements phytosanitaires, palissage manuel et labourage régulier ce qui permet à notre exploitation d'être certifiée HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale).
- Vendange strictement manuelle.

VINIFICATION

- Pressurage de la vendange en grappes entières par pressoirs pneumatiques.
- Élaboration de cette gamme uniquement à partir du jus de première presse : le jus de Cuvée.
- Fermentations, alcoolique et malo-lactique, en cuves Inox thermo régulées.
- Cette cuvée, élaborée lors des années exceptionnelles, n'est composée que d'une seule année (millésime).
- Vieillissement 48 mois minimum sur lattes après mise en bouteille.
- Dosage au dégorgement 8g/l.
- Commercialisation des bouteilles après 12 semaines minimum de dégorgement.
- Servir frais mais non glacé soit 7°c.
- Disponible en bouteilles et magnums, cartons de 6 flacons Prestige ou 3 pour les magnums.

DÉGUSTATION

ROBE

Effervescence soutenue, cordon persistant, robe jaune intense avec quelques reflets dorés.

NEZ

Reflet des grandes années où la nature fut si généreuse, cette cuvée surprend toujours par sa jeunesse d'esprit et ses notes pétillantes de mandarine. Le nez de ce millésime offre une belle sensation de rondeur, de gras et de puissance. La complexité aromatique est omniprésente sur des notes de bergamote, de beurre salé, d'épices, de noisettes, de pain d'épices et de fruits jaunes de type pêche et mirabelle.

BOUCHE

Dès la première gorgée, on ressent ce doux tumulte de l'effervescence où la noisette flirtera avec la fleur d'acacia puis les nuances de lys. Sa mousse, fine et soyeuse est abondante, son équilibre et sa structure rendent ce Champagne séduisant par sa personnalité sans aucun artifice. Elevé dans le secret de notre cave, ce joyau est dédié aux amateurs de sensations pures. Ici rien n'est caché, le fruit et le terroir trouvent leurs pleines expressions. Un grand moment sur un apéritif mais aussi en accompagnement d'un repas gastronomique à base de crustacés, de poissons et de filets mignons.