

Caractéristiques

70% Meunier
15% Pinot Noir
15% Chardonnay

Dosage : 7 g/l

Vendange : 2022 + 40% de vins de réserve

Tirage : Mars 2023

Vieillessement sur lies : 36 mois

Demi-bouteilles, magnums et jéroboams disponibles.



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.



« Style et Savoir-Faire » Brut « Essence de Terroir »

Emblème de notre maison, l'exubérance aromatique de ce champagne fruité saura faire l'unanimité et s'invite à tout moment du repas, de l'apéritif au dessert. Sa belle couleur cuivrée témoigne de la concentration d'une vendange 2020 solaire.

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

Note du sommelier

« Vin structuré, débordant de finesse et d'élégance, sa bouche ronde et tonique à la fois propose des notes florales et un fruité acidulé à souhait, sa persistance aromatique et son équilibre valorisera les accords audacieux en début de repas. »

Frédéric Pagneux, Sommelier Conseil

Accords

*Roulade de courgettes et saumon mariné.
Dés de saumon mariné aux baies roses, mascarpone au basilic.
Carpaccio de piquillos à l'huile de noisette.*