

Caractéristiques

70% Meunier
15% Pinot Noir
15% Chardonnay

Dosage : 0 g/l

Vendange : 2018

Tirage : Avril 2019

Vieillessement 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.



« Pureté de notre terroir »

Brut Nature

Notre Brut Nature, un champagne non-dosé avec un vieillissement de 4 ans, se révèle incroyablement fruité et d'une belle vinosité, permettant de découvrir le potentiel aromatique de notre terroir tout en subtilité.

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, cuves bétons ovoïdes, foudre 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 qui 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

Poisson sauce hollandaise au beurre.

Fromage de chèvre ou chaource sur son pain complet.

Asperges violettes avec sa sauce mousseline.