

## Caractéristiques

100% Pinot Noir

Dosage : 6,5 g/l

Vendange : 2017

Tirage : Mars 2018

Vieillessement sur lies : 6 ans

**L'étiquette fait figurer Jeanne-Antoinette Poisson, la Marquise de Pompadour, célèbre favorite du Roi Louis XV, en Diane Chasseresse de Jean-Marc Nattier, revisitée avec talent par l'artiste-peintre champenoise Stéphanie Daverdon.**



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.



# Cuvée **Impertinente**

Rare dans notre Vallée de la Marne, ce 100% Pinot Noir est d'une profondeur aromatique « Impertinente ». Il allie à la fois puissance, élégance et gourmandise, une curiosité surprenante du fait de notre terroir argilo-calcaire.

## 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

« Vin de tempérament, sa robe profonde laisse s'exprimer de magnifiques bulles, son nez floral et fruité se décline par des notes de violettes et de fruits rouges. Explosion de multiples saveurs en bouche où l'on retrouve la framboise Malina et la cerise Montmorency. La finale offre un charnu réel et une stabilité aromatique impressionnante. »

Frédéric Pagneux, Sommelier Conseil

## Accords

Canon d'agneau en croûte d'épeautre et son chutney de cerises acidulées.  
Côte de veau piquée au parmesan et jus de roti à la violette.  
Tartare de canard aux mangues épicées.