

Caractéristiques

50% Chardonnay (dont 15% de
vins de réserve de 2014 vieillis
en fûts de chêne)

40% Meunier
10% Pinot Noir

Dosage : 7,2 g/l

Vendange : 2015

Tirage : Avril 2016

Vieillessement sur lies : 6 ans



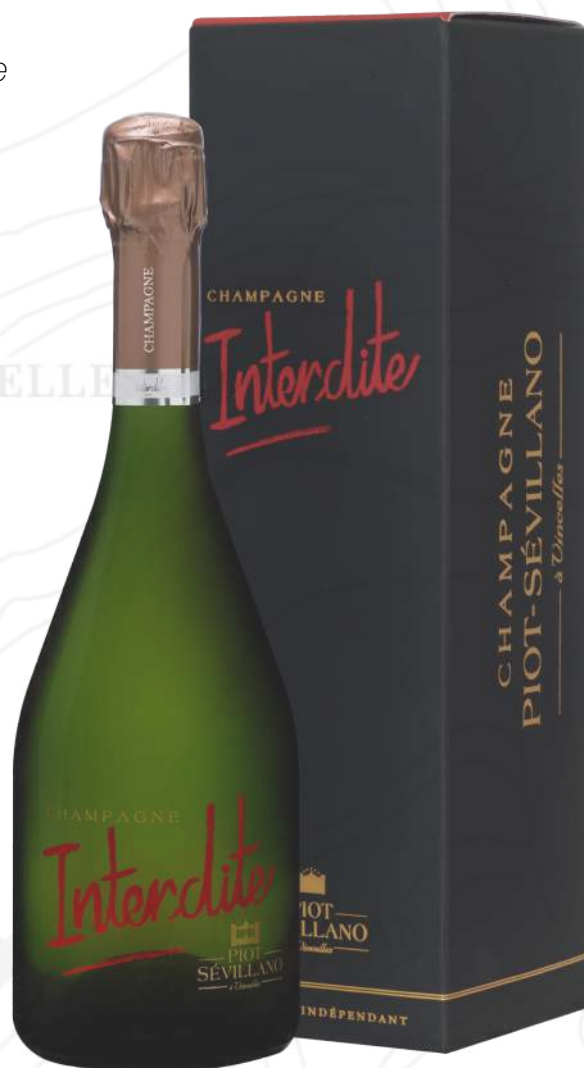
Viticulteurs depuis 10
générations (1700) et
Vignerons Indépendants et
Récoltants-Manipulants
depuis 1954.



Certifiés Haute Valeur
Environnementale (HVE)
depuis 2015.



Domaine de 8 hectares
certifié en Agriculture
Biologique depuis 2023.



« Finesse et Harmonie » *Cuvée Interdite*

*Un assemblage subtil sur une dominance de Chardonnay, dont une partie
vieillie en fûts de chêne, donne à cette cuvée un très bel équilibre.*

Champagne d'exception à la fois fruité et minéral.

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
conscientieux 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 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, son subtil dosage 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

Capuccino de patate douce et salpicon de bacon.

Crumble d'aubergines et ricotta à l'huile d'olive.

Espuma de Saint-Jacques au thé vert.