

Caractéristiques

75% Meunier

25% Pinot Noir

Dosage : 35 g/l

Tirage : Avril 2012

Vieillissement sur lies : 11 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.



« Dosage gourmet » NOCT'EN BULLES

Cette cuvée a été créée suite à une rencontre avec un mixologue français installé au Danemark. Créeur de talent, Erwan a élaboré pour cette cuvée un cocktail spécial à la fois complexe et très rafraîchissant.

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

Note du sommelier

« Cuvée punchy offrant une robe jaune doré et une mousse généreuse, le nez évoque avec fougue les parfums d'Orient et un fruité suave. La bouche se fait charmeuse et développe des saveurs délicates de mangue, melon et pêche de vigne. »

Frédéric Pagneux, Sommelier Conseil

Accords

Brochette de noix de Saint-Jacques panées à la noix de cajou, crème de Tonka. Choux Mascarpone/Chaource, éclats de figues et noisettes. Samoussa de mangue et insert pralin/cacao.