

Caractéristiques

75% Meunier
25% Pinot Noir

Dosage : 35 g/l

Tirage : Avril 2012

Vieillessement 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 gourmand »

NOCT'EN BULLES

Cette cuvée a été créée suite à une rencontre avec un mixologue français installé au Danemark. Créateur 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-émailées 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.*