

Caractéristiques

Champagne certifié biologique

85% Meunier

15% Chardonnay

Dosage : 4 g/l

Vendange : 2023

Tirage : Mars 2024

Vieillessement sur lies : 15 mois

Vinification : 1/3 de vins clairs
vinifiés en jarres en grès qui
peuvent colorer légèrement le vin.



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



Certifiés Haute Valeur
Environnementale (HVE) depuis
2015.



Champagne certifié Biologique et
Domaine de 8 hectares
officiellement converti en
Agriculture Biologique depuis
2023.

« Fraîcheur et Précision Aromatique » Extra-Brut « Fraîcheur de Coteau »



Cette cuvée biologique moins dosée fait ressortir des notes d'agrumes, c'est un champagne frais et idéal pour les amateurs éclairés, à déguster lors d'apéritifs dinatoires et sur des entrées à base de poissons et de crustacés.

Travail de la vigne

Certifications Agriculture Biologique et Haute Valeur Environnementale 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 et en cuves acier-émailées thermo-régulées. Passage au froid et fermentations alcoolique et malolactique effectuées. Sulfites réduits au strict minimum.

Note du sommelier

« Vin précis à la robe jaune pastel, bulles extra fines. Nez d'agrumes et de fruits blancs toniques, la bouche franche et étoffée propose des saveurs beurrées et de lime confit, la finale est acidulée et dynamique à souhait. »

Frédéric Pagneux, Sommelier Conseil

Accords

Maki de crabes, potimarron et Yuzu.

Espuma de thé Matcha et de Noix de Saint-Jacques snachée.

Asperges tièdes et crémeux de petit Guernoullat.