

MILLESIME 2016 EXTRA BRUT

Le Millésime 2016 est un vin au style moderne et audacieux. Les cépages noirs explosent dans le fruité et la gourmandise, tandis que les Chardonnays exposent leur minéralité avec une magnifique acidité.



Cépages & Terroir



Pinot Noir - 70%

Provenance : Montagne de Reims (Ludes)

Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ, Avenay-Val-d'Or, Hautvillers)



Chardonnay - 30%

Provenance : Vallée de la Marne (Hautvillers)

Côte des Blancs (Cuis)

Premiers & Grands Crus uniquement

Fermentations & Vieillesse

En cuves inox

Fermentation alcoolique, fermentation malolactique, élevage pendant 8 mois

+ En bouteilles sur lies pendant environ 8 ans

+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

Dosage Extra Brut: 4 g/L

A partir d'une liqueur et de sucre de betterave.

Le Millésime

Météorologie L'année 2016, particulièrement atypique, aura cultivé son originalité jusqu'en fin de campagne, avec des conditions aléatoires tout au long de l'année : Un printemps extraordinairement pluvieux et frais suivi d'un été très sec avec enfin le retour du beau temps.

Vendange Conditions : le mois d'août laisse place à des journées chaudes et enfin ensoleillées. Caractéristiques : Un bel état sanitaire ainsi qu'une maturité exceptionnelle.

Bilan Après une année intense, la dynamique de maturation et la qualité des raisins offrent l'opportunité de clôturer le millésime avec une bonne impression et une belle matière aux œnologues et chefs de cave.

Dégustation

Température de service optimale : entre 8 et 10°C

Robe Jaune or, avec des bulles fines et élégantes.

Nez On décèle un premier nez très gourmand, avec des arômes de fruits à chair blanches (poire juteuse et pêche blanche). Viennent ensuite les notes de fleurs blanches délicates (jasmin et acacia), pour terminer sur des arômes plus subtiles de dragées et de noisettes grillées.

Bouche L'attaque est à la fois fraîche et crémeuse. La bouche est pleine et gourmande. Des notes citronnées, briochées puis minérales se succèdent pour finir sur des arômes de zestes d'agrumes (citron) élégants et persistants.

Alliances gastronomiques

Finger food, canapés dînatoires, plateaux de fromages .

Données de tirage (mise en bouteille)

Date : Juin 2017

Flaconnages: bouteilles et magnums

Fermeture initiale : capsule

Expédition & garde

Bouchon final (après dégorgement) :
Classique, en liège.

Garde après expédition :

Prêt à la dégustation, peut être gardé
en conditions de cave jusque 5 ans.

Récompenses

