

BRUT BLANC DE BLANCS

Assemblage

100 % Chardonnay

65% de vin de 4 ans et 35 % de vin de réserve de plus de 5 ans
3 crus/villages *des coteaux du petit Morin* et de *la côte de Sézanne* : Etoges, Villevenard, Allemant

5 parcelles : **Le Four à Chaux, Le Petit Val, Macheret, Tout y Brûle, Les Clos Prieur**

Sols

Argilo-calcaire et silices

Vignes

Agées de 20 à 45 ans, les parcelles sont en reconversion vers des pratiques viticultrales respectueuses pour l'environnement, enherbement et apports nutritifs naturels, travail mécanique des sols, penser à toujours donner aux vins le reflet qualitatif du terroir

Vinification

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées

Stabilisation tartrique à -4°C pendant 12 heures puis filtration fine sur Kieselgur

Vieillessement

48 mois sur lies et 12 mois après dégorgement

Dosage

9 g/l

Dégustation

Aromes de brioche, miel accompagnées par des notes de fleurs fraîches et sauvages. Une fine minéralité et complexité laisse à ce vin un potentiel de garde de plus de dix ans

Accords mets/vins

Carpaccio de noix de Saint Jacques aux agrumes, Bar rôti au fenouil et herbes fraîches, ou simplement servi avec des feuilletés chaud lors d'un apéritif



