



## PARTICULES CRAYEUSES

BRUT SANS ANNÉE - GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

### Le Caractère de la cuvée

Cuvée issue d'une seule parcelle : Non

Situation des parcelles : Côte des Blancs (Chouilly, Cramant, Avize, Oger et Mesnil-sur-Oger)

Age moyen des vignes : +50 ans

Proportion des cépages assemblés : 100 % Chardonnay

Année(s) de récolte : 2019 Bientôt 2020

Année(s) des vins de réserve : 2013-2014-2015-2016-2017-2018

Pourcentage des vins de réserve : 40 %

Vinification en cuves : Oui

Vinification sous bois : Oui Fût de Chêne (partielle)

Avec Fermentation Malolactique : Oui

Tirage sous liège : Non

Dosage : 2,5g/l et 0g/l

Philosophie : biodynamie, en conversion Demeter

Nombre de bouteilles environs : 20 000

### La Dégustation

**Type de Champagne** : Blanc frais

**La robe** : Couleur or jaune pâle à reflets jaune argenté. Bulles fines et collerette tenace.

Aspect lumineux et assez fluide.

**L'olfactif** : Coeur de citron, craie caillouteuse, fleur d'acacia, menthe poivrée, pêche blanche, brioche, embruns iodés.

**Le palais** : Attaque nette et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée, pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée bien intégrée. Milieu de bouche orchestré par une minéralité crayeuse très pure, qui confère de l'élégance, de la profondeur tactile, de la salinité et de l'allonge au palais. Fruité finement cousu à ces particules crayeuses, livrant une finale homogène, pleine et harmonieuse, relevée d'une fraîcheur menthée bienvenue.

**Typicité** : Crayeuse

**Accord** : Sashimis de Saumon et de dorade, façon Teriyaki.

Autres grands types d'accords : Fromage de chèvre cendré.]

608, rempart du nord 51190 AVIZE - earlwarislarmandier@wanadoo.fr - 03.26.57.79.05 - 06.83.45.80.07

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

