

RACINES DE TROIS

BRUT SANS ANNÉE

Le Caractère de la cuvée

Cuvée issue d'une seule parcelle : Non

Age moyen des vignes : + de 50 ans

Situation des parcelles : Côte des Blancs / Côte des Bar / Montagne de Reims

Proportion des cépages assemblés :

Pinot Noir 30,00 % Meunier 10,00 % Chardonnay 60,00 %

Année de base de la récolte : 2020 Bientôt 2022

Année(s) des vins de réserve : 2013-2014-2015-2016-2017-2018-2019

Vinification en cuves : Oui

Vinification sous bois : Oui Fût de Chêne (partielle)

Avec Fermentation Malolactique : Oui (partielle)

Tirage sous liège : Non

Dosage : 2 g/l

Label: Demeter et Agriculture Biologique FR-BIO-01 - Ecocert

Nombre de bouteilles environs : 10000

La Dégustation

Type de Champagne : Blanc frais

La robe : Robe de couleur jaune doré, aspect assez fluide et lumineux, bulles fines et collante tenace.

L'olfactif : craie crémeuse, embrun iodé, albédo de pamplemousse jaune, raisin frais, pointe de fenouil, nez subtil.

Le palais : Approche souple et fraîche, effervescence crémeuse. Fruité pulpeux et croquant, soutenu par une acidité citronnée fraîche et finement cousue à une minéralité calcaire très pure qui confèrent de l'élégance et une bonne allonge au palais. Finale plus tendue dans le respect de l'harmonie générale gratifiant d'une sensation crémeuse accompli, fleurie et aérienne.

Typicité : Fruité et minérale

Accord : Tartare de saint jacques

Autres grands types d'accords : Filets de Bar grillé sur un lit d'amendes

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