CHAMPAGNE

Hervé Hudelet

RIZAUCOURT

Côte des Bar

SITUATION :
Situé en Haute marne, à Rizaucourt au sud est de l'appellation Champagne en Côte des bar

SOLS :
Coteaux argilo calcaires, exposition Sud –sud ouest

CLIMAT :
Climat océanique à tendance continentale. La température moyenne annuelle est de 11°c. La pluviométrie est de 650 mm / an avec une faible insolation. La croissance et le développement de la vigne s'en trouvent limités et la maturation des raisins adaptée à la fraîcheur et à la finesse recherchées dans nos Champagnes.

ASSEMBLAGE :
69% de Pinot Noir dont 37 % de vin de réserve, 16 % de Pinot Meunier et 15 % de Chardonnay dont 3 % de vin de réserve.

VENDANGE :
manuelle en caisses traditionnelles de 40 kg

VINIFICATION / ÉLEVAGE :
Fermentation alcoolique et Malo lactique s'effectuent en cuves inox thermo régulées dans la pure tradition Champenoise ! Vieillissement sur lies. Les bouteilles sont remuées automatiquement à l'aide de gyropalette afin d'évacuer la lie. Dosage : 9 g /l

DÉGUSTATION :
La robe est jaune dorée avec de légers reflets verts, le nez puissant dévoile des arômes de fruits secs, d'agrumes confits évoluant vers des touches d'abricot sec et de coing.

ACCORD METS / VIN :
L'équilibre et l'harmonie de ce Champagne en feront un compagnon idéal de vos apéritifs, mais il pourra aussi vous accompagner sur des plats légers, des viandes blanches ou des quenelles de brochet.

TEMPÉRATURE CONSOMMATION : *8°c*
GARDE : *2 ans maximum conseillé*

CONTENANTS : *Bouteille 37.5 cl / 75 cl / 1.5l*