



*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 :**

*Uniquement à base de raisins de la récolte 2012  
20 % Pinot Noir, 60 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier*

**VENDANGE :**

*manuelle en caisses traditionnelles de 40 kg*

**VINIFICATION / ÉLEVAGE :**

*Vinification en cuves inox thermorégulées . Fermentation malolactique. Vieillesse sur lies de 10 ans avant dégorgement. Dosage de 7 g/l*

**DÉGUSTATION :**

*Sa robe jaune ambrée et brillante laisse deviner un long vieillissement en bouteille. Au nez, on retrouvera des arômes de poires, d'agrumes confits, de compotée d'abricots.*

*La bouche se révèle expressive et torréfiée. La final est longue et laisse sur des notes miellées et épicées.*

**ACCORD METS / VIN :**

*Vin rare à déguster entre amis. Sa complexité lui permettra d'accompagner sans problème une viande rouge comme un filet de boeuf brioché.*

**TEMPÉRATURE CONSOMMATION : 8 à 10°C**

**GARDE : 2 ans maximum conseillé**