

**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 :

70% Chardonnay dont 25 % de vin de réserve et 30 % de Pinot Noir

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 ! Vieillesse sur lies. Les bouteilles sont remuées automatiquement à l'aide de gyropalette afin d'évacuer la lie. Dosage : 8.8 g/l

DÉGUSTATION :

A l'œil la robe est or aux reflets verts, brillante. Des bulles fines forment un cordon persistant. Le nez découvre des arômes de melon et de fruits blancs (poire) agrémentés d'une touche épicée. La bouche structurée et charnue apporte équilibre et fraîcheur à ce vin tout en finesse.

ACCORD METS / VIN :

Cette Cuvée séduira à merveille un mignon de veau aux épices ou aux agrumes. Surprenant choisissez l'accord régional avec un chaource fermier fait à cœur (ou avec des toasts de fondue de chaource aux champignons pour l'apéritif).

TEMPÉRATURE CONSOMMATION : 8°C

GARDE : 2 ans maximum conseillé

CONTENANTS : Uniquement en bouteille 75 cl