



Cuvée parcellaire “Le Montmarne”

100% CHARDONNAY

- SOLAIRE, GOURMAND ET IDENTITAIRE –

Cuvée éphémère et coup de cœur de la vendange 2018.

Ce Champagne Blanc de Blancs est composée à 100% de Chardonnay du village de Chouilly.

Issue d'une parcelle historique au sein de notre domaine dans la Côte des Blancs.

Vin identitaire qui révèle la pureté du Chardonnay.

Sans ajout de liqueur de dosage, le Terroir, le Vin et la Nature s'expriment librement.

EN CUVERIE ET EN CAVE

Tirage : Juillet 2019 : 1629 bouteilles

Vieillessement : 3,5 ans sur latte

Dosage : Brut Nature – 0 g / L

Vinification :

- Sélection des raisins à la vendange, cueillette à maturité optimale
- Vinification et élevage en fut de 228 litres
- Une fermentation Malo lactique recherchée
- 10 mois sur lies fines avant la mise en bouteille
- Clarification naturelle sans collage ni filtration
- Retour en cave de 6 mois minimum après le dégorgement pour que nos vins retrouvent leur plénitude

*Des vendanges sous le soleil, une récolte abondante et très saine :
2018 est un très grand millésime.*

Vin au parfum charmant d'agrumes, de fruits à noyau et de salinité, ce champagne offre une grande longueur en bouche et un profil gourmand et raffiné.

Un champagne qui se suffit à lui-même en apéritif, mais qui se mariera très bien avec un poisson à chair blanche, ou un risotto aux fruits de mer.