

Cuvée 50/50

Nos fûts de chêne - 1^{er} Cru

Ce champagne à la robe jaune légèrement cuivrée et à la mousse généreuse dévoile un nez subtilement boisé avec ses notes délicates de vanille bourbon. En bouche le gastronome appréciera les arômes de fruits compotés finement relevés par des touches vanillées. Un vin entre tension et rondeur comme une invitation à se balader sur les hauteurs de notre village !

○ **LE VIN**

- 50 % Pinot Meunier, 50 % Chardonnay
- Millésime 2020
- Parcelles situées sur les coteaux de Jouy-les-Reims
- Vinification en Fûts de chêne de 228 l pendant 7 mois
- Fermentation alcoolique et malolactique en fûts

○ **LES BULLES**

- Mise en bouteille : Avril 2021
- Dégorgement : 11 juillet 2024
- Liqueur d'expédition dosée à 2 g/l
- Production disponible en bouteilles (75cl)

○ **NOTRE EXPLOITATION**

Vignerons passionnés et engagés, notre exploitation familiale est certifiée viticulture biologique depuis août 2024. Notre Terroir 1^{er} Cru est situé sur Jouy-les-Reims où le Pinot Meunier domine et à Ecueil où le Pinot Noir est le roi.

Le travail de nos vignes et la qualité de nos raisins sont placés au cœur de nos préoccupations car c'est la clé pour élaborer un champagne à la hauteur de nos attentes et de notre Terroir.

Apprendre, se perfectionner, exceller entre tradition et innovation: voilà ce qui nous anime chaque jour pour que vous viviez l'expérience de nos champagnes, de notre passion !

Pour magnifier notre Terroir, mettre en lumière nos cépages et notre travail rigoureux, nous avons choisi pour certaines cuvées de les vinifier en fûts de chêne. Travail initié en 2020, cet essai concrétisé à quelques exemplaires a laissé de belles promesses et surtout notre volonté de poursuivre cette méthode de vinification qui vient porter nos vins.

