



Demi-Sec

Notre cuvée Demi-Sec, généreusement dosée, se caractérise par une approche gustative mélodieuse et légèrement sucrée, offrant un bel équilibre en bouche. Ce champagne, suave, s'affirme lors de la dégustation par de douces, gourmandes et harmonieuses touches fruitées et vanillées. La cuvée Demi-Sec nous projette dans une limpide brillance.

VITICULTURE

Vignoble : Côte des Bar, en AOC Champagne.
Sol : argilo-calcaire.
Rendement limité sur un vignoble de 20 ans d'âge moyen.
Viticulture raisonnée.
Vendange manuelle.

VINIFICATION

Jus de première presse. Débourage.
Fermentation alcoolique en cuves inox.
Fermentation malolactique.

ASSEMBLAGE

Champagne d'assemblage.
Assemblage : 65 % Chardonnay et 35 % Pinot Noir, dont environ 20 % de vin de réserve.
Dosage : demi-sec (32g/L) : pour des notes plus onctueuses.

VIEILLISSEMENT

Prise de mousse en bouteille.
Temps de repos : 15 mois minimum, dans les caves de la propriété, à température constante de 12°C.
Dégorgement de deux à quatre mois avant commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : Une belle robe dorée, aux reflets verdoyants.

Nez : Le nez s'ouvre sur des notes évoluées et fumées, avec d'agréables arômes à la fois sucrés et acidulés, rappelant les petits bonbons anglais. D'élégants parfums fruités et floraux s'expriment, où la poire, les fleurs blanches et jaunes se manifestent le plus.

Bouche : En bouche, on découvre une texture ronde, dominée par des saveurs fruitées d'abricot, de pêche et de poire. De délicates touches briochées et vanillées viennent compléter la dégustation. Les bulles sont fines et généreuses.

CONTENANT

Bouteille : 75 cl.

POURCENTAGE D'ALCOOL

12 %/V.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

La température de dégustation idéale est de 8° C.