



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Pinot Noir de la vendange 2022.

Terroir : vieilles vignes (70 ans d'âge) du terroir des Riceys sur le lieu-dit En Chanzeux (Côte des Bar) exposées plein sud en conversion bio.

Pratiques viticoles permettant de limiter le rendement à environ 20 hl par ha.

Cueillette à maturité au minimum à 13%/vol.

Fermentation alcoolique : macération longue d'au moins 2 semaines en cuveau bois avec 25% de vendange entière.

Fermentation malolactique : 100% en fût.

Élevage : 18 mois en fûts.

Édition limitée numérotée : 1 556 bouteilles.

NOS ENGAGEMENTS



Viticulture durable en Champagne.



Tri méticuleux à la vendange.



Fûts de chêne issu forêts françaises.



Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Nez sur la cerise noire, accompagné de notes d'épices. Il présente aussi une élégante puissance, ainsi qu'une belle structure veloutée.

La finale est juteuse et tout en fruits rouges.

Arômes clés : cerise noire, épices.

Sensations : juteux, structuré.

Accords : chevreuil de chasse française, rôti, gel d'airelles, pétales de fleurs séchées, pavé de navet boule d'or, jus réduits (Maxime Meilleur - La Bouitte***); ris de veau, canard, etc...

Conseil : servir à 18°C.

VENDANGE 2022

Malgré quelques défis météorologiques, un hiver doux et peu arrosé a préparé le terrain pour une floraison observée dès le 3 juin. Les orages bénéfiques d'août ont contribué à soutenir le cycle de la vigne après des épisodes de canicule et de sécheresse, permettant une croissance régulière de la vigne.

L'année 2022 a ainsi dévoilé une belle maturité et un état sanitaire parfait. Les premières dégustations ont révélé une grande profondeur des vins, avec des notes de fruits mûrs qui se dévoilent pleinement.