

## VERSION 2

### COTEAUX CHAMPENOIS

#### Rouge

VENDANGE 2017 - 75 CL

Un terroir d'exception

#### Composition

Cépage : Pinot Noir 100 %

Origine des crus : Chanzeux, parcelle exposée plein sud sur le terroir des Riceys et travaillée selon les règles de l'Agriculture Biologique pour un rendement de 20 à 30hl maximum.

Spécificités de la vendange 2017 : Une année marquée au printemps par les gelées d'avril et un été précoce avec une floraison début juin suivi fortes températures. Juillet et Août se sont avérés plus humides générant une situation sanitaire disparate. La météo plus clémente par la suite pour le secteur de la Côte des Bar, a permis de limiter les effets de l'humidité de l'été et de vendanger par temps sec.

#### Vinification

Cueillette des raisins à une maturité élevée proche de 13% dans de petites caisses de 20kg. Erafilage à 100%. Fermentation par levures indigènes.

Macération dans un cuveau en bois thermorégulé pendant 2 semaines

Mise en fût et fermentation malolactique en fût.

Élevage en fûts (issus de haute futaie française) de 228 et 400 litres durant 16 mois.

#### Caractère

Le premier nez est très fruité et rappelle la cerise noire.

Puis des notes de fraise mûre apparaissent accompagnées d'arômes légèrement vanillés et toastés.

L'attaque en bouche est suave et délicate tel du velours.

Les tanins sont subtils et le vin présente beaucoup d'élégance et de présence en bouche.

La finale est sur les petits fruits rouges sauvages comme la mûre ou la myrtille.

#### Les mots pour le dire

Température de service : 16° à 18°C.

Champagne et Sensation : Souple - Éléгант - Profond - Douceur.

Champagne et Circonstances : Repas fin - Repas entre amis

Champagne et Table : Filet mignon de porc - Chapon - Ris de veau.

Champagne et Musique : Symphonie la pastorale de Beethoven  
Cantates de Bach

