

Cuvée de Réserve Brut - Premier Cru

Fiche technique – au 1^{er} octobre 2016



Assemblage

Vin de base récolte 2010
40% de pinot meunier,
35% de chardonnay,
25% de pinot noir.

Terroir

Vignobles situés sur les communes de Hautvillers, Dizy, Mareuil sur Aÿ.

Sol

Argilo-calcaire sur craie à bélemnites.
Cette craie emmagasine et restitue la chaleur solaire. Elle assure le drainage des eaux en excès et restitue l'humidité en été. Elle stocke les principaux minéraux qui donnent au raisin sa forte teneur en ester.

Vignes

Age moyen des vignes de 25 ans.
De 8 300 à 10 000 pieds par hectare, tailles Chablis et Cordon de Royat.

Récolte

Vendanges manuelles en septembre, transport en caissettes ajourées.
Pressoirs hydrauliques de 4 000 kg.

Vinification

Débouillage statique de 15 à 20 heures. Vinification parcellaire.
Fermentation en cuves de petits volumes thermorégulées,
Fermentation malolactique réalisée, stabilisation par le froid, élevage en cuve durant 4 à 7 mois après récolte. Vieillessement sur lies pendant 5 années.

Flaconnage : Bouteille de 750 ml.

Degré alcoolique : 12,5% vol.

Dosage : 8 g/l

Dégustation

Robe jaune dorée, mousse très fine
Nez fin, fruits murs, poire, arômes d'oxydation
Bouche souple (Meunier), encore fraîche et équilibrée ; persistance aromatique en fin de Bouche.
Cette cuvée nous fait apprécier les arômes de vieillissement des grands "Bruts sans année".