

CHAMPAGNE
Gaston Chiquet
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

INSOLENT Brut

Fiche technique – au 1^{er} janvier 2017



Assemblage

65% de Pinot Meunier
13% de Chardonnay
22% de Pinot Noir.
Vin de base récolte 2013.

Terroir

Vignobles situés sur les communes de Hautvillers, Crugny et Nanteuil la Forêt

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 23 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 1,5 à 2 années.

Flaconnage : Bouteille de 750 ml.

Degré alcoolique : 12,5% vol.

Dosage : 8 g/l

Dégustation

Robe jaune claire, mousse fine.
Nez puissant, fruité (agrumes).
Bouche souple (Meunier), où l'on retrouve les parfums du nez, bonne longueur.