

CHAMPAGNE
Gaston Chiquet
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

OR PREMIER CRU 2010 Brut

Fiche technique – Septembre 2020

Assemblage

60% de Pinot Noir.
40% de Chardonnay.
Millésime 2010

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 27 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. Vieillesse sur lies au minimum pendant 5 ans.

Extraction des lies (dégorgement) et dosage (liqueur d'expédition: brut) ;
repos de 3 à 6 mois avant étiquetage et commercialisation.

Flaconnage : Bouteille de 750 ml.

Degré alcoolique : 12,5% vol.

Dosage : 6 g/l

Dégustation

Robe or pâle, mousse fine.
Nez riche et puissant de fruits rouges frais, miel, compote, fruits secs et d'arômes de vieillissement.
Bouche ample où l'on retrouve les parfums du nez ; grande persistance aromatique en fin de Bouche.

