

BUTTE DES CHÊNES

Un Champagne Parcellaire unique,

La butte des Chênes est une colline sur laquelle nous avons plusieurs parcelles de vignes et où il y avait des chênes autrefois. Situées sur une ancienne voie Romaine, ces vignes ont été plantées dans les années 1970 et nous sommes toujours agréablement surpris à la vendange par la complexité aromatique de son jus.

Ces parcelles de vignes « Buttes des Chênes » voient le soleil du matin au soir et c'est ce qui donne à ce Champagne une bouche à la fois fruitée et puissante, tout en équilibre.

Cépages 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25 % Meunier

Terroirs Argilo-calcaires de la Buttes des Chênes, cultivés sans pesticides, en cours de certification HVE.

Vinification Élevage un an en cuve après fermentation. Filtration naturelle, pas de collage.

Dosage Extra-Brut 6 gr/l avec notre liqueur maison élaborée avec du sucre de canne et vins de Champagne vieillit 2 années en fut.

A l'œil Vin limpide et brillant de teinte or pale. Effervescence abondante et crémeuse.

Au nez Fin et délicat sur des notes de fruits noirs (mures sauvages/myrtilles). Puis vient une belle complexité avec des touches de fruits secs (raisins secs) et une belle minéralité.

En bouche Ample et fraîche, avec des notes de fruits noirs et fruits rouges relevées par des notes d'épices. La fraîcheur est soulignée par la groseille blanche et des zestes d'agrumes.

Accord mets/vins : Sur des poissons comme le bar ou la daurade, les huîtres, les viandes blanche ou un magret de canard aux cerises.

