

AP

CHAMPAGNE

ALLOUCHERY-PERSEVAL

ECUEIL • PREMIER CRU



Champagne

Millésime 2014 Extra-Brut

Assemblage :

Le Millésime 201 est un assemblage de 50% de Pinot Noir et 50% de Chardonnay.

Terroir :

Ecueil, village de la Montagne de Reims classé en 1er cru. Parcelles en coteaux et mi-coteaux sur des sols sableux et argilo-calcaires.

Vinification :

Les raisins, récoltés manuellement, sont écrasés dans un pressoir pneumatique. Les fermentations alcooliques et malolactique se déroulent en cuves inox thermo-régulées.

Une partie des vins de Chardonnay ne subissent pas la fermentation malolactique afin de conférer à ce Champagne un potentiel de vivacité et de fraîcheur exceptionnel.

Vieillessement :

Après l'assemblage et la mise en bouteille, nous conservons les vins dans nos caves durant huit années minimum. Après la prise de mousse, la période d'élevage va apporter au Champagne sa finesse et sa complexité aromatique.

Après dosage lors du dégorgement, le Champagne Millésime 201 titre 1.5 g/L de sucre.

Notes de dégustations :

Œil : robe jaune-doré pâle.

Nez : fin et complexe, des notes de fleurs blanches se marient à des notes épicées. Le Chardonnay libère ses arômes nobles de pâtisserie, beurrés et de confitures de coing.

Bouche : la mise en bouche est ample. La bulle fine et crémeuse laisse s'exprimer un vin puissant, élégant et raffiné.

Le Champagne Millésime 2014 servi à une température de 7 à 10°C se déguste à l'apéritif mais peut aussi s'apprécier avec des mets délicats : foie gras, fruits de mer, poissons et viandes légères.

11 rue de l'Eglise 51500 ECUEIL

contact@alloucheryperseval.com

Tel : +33(0)3 26 49 74 61