

CHAMPAGNE E. Prudhomme

Rosé - Brut

Composition : 90% Meunier, 10% Chardonnay

Dosage : 10 g/l

Vendanges : 2013/2014 (50% de chaque année)

Date de dégorgement : en fonction du calendrier lunaire

Conditionnement : 75 cl et 150 cl

Terroir

Vignoble situé sur les communes de Festigny et Le Breuil.

Sol : argilo limono calcaire, caractéristique de la Vallée de la Marne.

Exposition : sud/sud ouest

Vignes : âge moyen des parcelles : 41 ans.

Méthodes de travail dites "alternatives" sans certification, en accord avec le calendrier lunaire (voir explications sur le site).

Récolte

Vendanges manuelles avec suivi et contrôle de maturité. Macération de 15 jours avant pressurage. Deux pressoirs pneumatiques de 2 000 et 4 000 kgs.

Vinification

Parcellaire en cuves inox ou acier émaillé. Mise en bouteille en 2014 avec suivi de la seconde fermentation. Chaque terroir est vinifié et conservé séparément avant assemblage 5 mois sur lies. Après un vieillissement moyen de 18 mois en bouteille, chaque cuvée est dégorgée à une date favorable du calendrier lunaire. Celle-ci est indiquée sur la contre étiquette.

Dégustation

C'est un Champagne de caractère, généreux, aux bulles fines. En bouche, de la vinosité et de la structure. On sent parfaitement la rondeur du Meunier.

En **Brut**, on l'apprécie avec un dessert à base de fruits secs, noisettes et/ou noix.

