CHAMPAGNE

DRÉMONT MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Noir de Méandre

EXTRA BRUT - BLANC DE NOIRS

Illustré par un cep de vigne

C'est au cœur de l'un des plus grands Méandre de la Marne que prend naissance cette cuvée, composée exclusivement de raisins noirs. Cette topographie atypique, mêlant érosion et sédimentation, donne naissance à un terroir riche et complexe qui apporte du caractère à ce Champagne vif, aux arômes fruités.

Idéal à l'apéritif pour aiguiser vos papilles.

CHAMPAGNE DRÉMONT MARROY - 11 RUE PAUL HIVET 02310 CHARLY-SUR-MARNE
06.32.04.91.38 – CONTACT@CHAMPAGNEDREMONTMARROY.COM – WWW.CHAMPAGNEDREMONTMARROY.COM

Caractéristiques techniques

ASSEMBLAGE

70 % Meunier, 30 % Pinot Noir

TERROIR

Sous-sol calcaire surplombé de dépôts sédimentaires alluvionnaires

VENDANGE & TIRAGE

Vendange 2017 à 75 % et vin de réserve à 25 %

4 700 cols (bouteilles et magnums) mis en bouteilles le 26/07/2018

ÉLABORATION

L'**élevage prolongé sur lies** fines après la fermentation alcoolique apporte rondeur et souplesse. La fraicheur et la vivacité initiale de terroir calcaire-alluvionnaire sont préservées par l'**absence de fermentation malolactique**.

Enfin, l'élevage sur latte de minimum **30 mois** apporte de la richesse aromatique et de la longueur en bouche.

Caractérisée par un **faible dosage de liqueur** d'expédition (4 g/L), cette cuvée comblera les amateurs de vins vifs, qui y retrouveront l'expression du vin dans sa nature originelle.

Dégustation

À L'OEIL

Robe dorée aux reflets cuivrés, la bulle est **fine** et **vive**.

AU NEZ

C'est une cuvée au nez **intense** et **gourmand**, évoluant sur des notes fruitées et sucrées, allant de la pêche jaune au miel en passant par le jus de raisin frais et la confiture d'abricot. Le second nez dévoile des arômes plus puissants rappelant les cerises à l'eau de vie.

EN BOUCHE

L'attaque en bouche est riche, ample et d'une belle vinosité.

Nous découvrons un Champagne **vif** et **équilibré**, aux arômes de fruits frais, croquants et acidulés, marqué par des notes de fruit rouges (framboises) et d'agrumes (citron) qui viennent souligner la **fraîcheur** et la **tension** présentes tout au long de la dégustation.