CHAMPAGNE

DRÉMONT MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Le Triau

EXTRA BRUT - ASSEMBLAGE
TROIS CÉPAGES

Triau *: Mot de patois champenois qui désigne un terrain où la nature reprend ses droits.*

Notre objectif est de laisser s'exprimer le terroir de chacune de nos parcelles et que rien ne vienne interférer avec ces écosystèmes fragiles. En favorisant la vie du sol et l'enracinement profond de la vigne, nous l'aidons à donner naissance à des vins riches en arômes et singuliers.

Grâce à l'assemblage de multiples parcelles, cette cuvée est le reflet de notre vignoble et de vos valeurs : authenticité, partage et plaisir !

VITICULTURE PAYSANNE ET ENGAGÉE
Pratiques culturales douces sans herbicide ni insecticide

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

53% Meunier, 17% Pinot-Noir et 30% Chardonnay

VENDANGES

Vendange 2019 à 70 % et vin de réserve à 30 %

TIRAGE

6 500 bouteilles. Mis en bouteille le 04/08/2020

ÉLABORATION

L'**élevage prolongé sur lies** après la fermentation alcoolique apporte rondeur et souplesse. La **micro-oxygénation** réalisée grâce aux **fûts de chêne de 220L à 600L** patine les vins tout en développant une structure aromatique subtile et délicate. La fraicheur et la vivacité initiale du terroir sont préservées par l'**absence de fermentation malolactique.**
Enfin, l'élevage sur latte de minimum **33 mois** apporte richesse et longueur en bouche.
Caractérisée par **l'absence d'ajout de liqueur** d'expédition, cette cuvée comblera les amateurs de vins frais et gouleyants.

Dégustation

À L'OEIL

Robe couleur **or pâle.** L'effervescence est **vive et continue**.

AU NEZ

C'est un Champagne aux senteurs **florales** et aériennes. Des effluves d'**agrumes** se dévoilent puis laissent place à des notes **vanillées**.

EN BOUCHE

L'attaque en bouche est fraîche et large, portée par une effervescence franche. Les arômes **printaniers** découverts au nez se confirment rapidement, évoluant en milieu de bouche sur des notes plus **gourmandes et fruitées** (pomme reinette, mirabelle) à l'aromatique intense. La **pureté** et l'**énergie** de cette cuvée sont préservées par l'absence de dosage. La finale est précise et soutenue par une sapidité salivante.

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