CHAMPAGNE

DRÉMONT MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Noir de Méandre

EXTRA BRUT - BLANC DE NOIRS
Illustré par un cep de vigne

Méandre : *Sinuosité décrite par le lit d'une rivière*

C'est au coeur de l'un des plus grands méandres de la Marne que prend naissance cette cuvée composée exclusivement de raisins noirs.

Mêlant érosion et sédimentation, la Marne nous offre différents types de sols comme l'argile, le tuffeau, mais aussi des sols sableux et alluvionnaires. C'est de cette diversité des terroirs que naissent les arômes riches et profonds de ce blanc de noirs, au caractère vif et fruité.

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

50 % Meunier & 50 % Pinot Noir

TERROIR

Sous-sol calcaire surplombé de dépôts sédimentaires alluvionnaires (Holocène et Pleistocène), sables et grès, argiles vertes et argile à meulière.

VENDANGE & TIRAGE

Millésime 2018

2 895 bouteilles. Mis en bouteilles le 23/07/2019

ÉLABORATION

Vinifiée puis élevée à **50% sous bois** (fûts de chêne de 220L à 600L) et **10 mois sur lies**, cette cuvée développe une structure souple, légèrement patinée, à laquelle s'ajoute les arômes subtiles et délicats issus de la **micro-oxygénation**. Enfin, l'**élevage sur latte de minimum 4 ans** apporte de la richesse aromatique et de la longueur en bouche.

Le **non-dosage** préserve la fraîcheur et la vivacité initiale du terroir calcaire-alluvionnaire tout en mettant en lumière le fruité et la générosité naturelle des raisins noirs.

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 vive, ample et d'une belle vinosité.

Nous découvrons un Champagne **riche** et **profond**, aux arômes de fruits frais, croquants et acidulés, marqué par des notes de fruit jaune (pèche et abricot) et d'agrumes (citron). Tout au long de la dégustation cette cuvée se révèle à l'équilibre entre **complexité aromatique** et **fraicheur**.