



CHAMPAGNE

DRÉMONT  
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

## Blanc de Méandre

VENDANGE 2022 - EXTRA BRUT  
CHARDONNAY & MEUNIER

*Méandre : Sinuosité dessinée par le lit d'une rivière.*

C'est au cœur de l'un des plus grands méandres de la Marne que naît cette cuvée, composée principalement de Chardonnay, un cépage délicat et relativement rare dans notre vallée où règne le Meunier.

La richesse de notre terroir et la diversité de ses sols, argile, tuffeau, sable et alluvions, insufflent à cet assemblage audacieux et hors du commun tout son caractère.

## Caractéristiques techniques

### ASSEMBLAGE & TERROIR

80% Chardonnay & 20% Meunier

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

### VENDANGE & TIRAGE

Vendange 2022. 4 150 bouteilles. Mis en bouteille le 2 août 2023

### ÉLABORATION

La vinification et l'élevage sur lies fines se font à **15% sous bois** (demi-muids de 450L) et à **15% en cuve en béton** en forme d'œuf pendant **11 mois** après la fermentation alcoolique, apportant à la fois droiture et corps au vin. De plus, des arômes complexes résultant de la **micro-oxygénation** développent une structure souple, légèrement patinée. Le dosage de **3 g/L** préserve la fraîcheur et la vivacité initiale du terroir calcaire-alluvionnaire tout en mettant en lumière le fruité et la générosité naturelle de nos Chardonnays.

## Dégustation

### À L'ŒIL

Robe **or pâle** à la bulle très fine. L'effervescence est **délicate** et persistante.

### AU NEZ

C'est un Champagne qui dévoile des notes gourmandes et pâtisseries, on y découvre des arômes délicats de **vanille** et d'amandes fraîches. Le second nez dévoile des arômes plus riches et beurrés évoquant la frangipane et la **brioche**.

### EN BOUCHE

L'attaque en bouche mêle **vivacité** et **souplesse**. Au palais, les arômes gourmands découverts au nez se confirment, évoluant en milieu de bouche sur des notes plus fruitées qui évoquent la poire, la mandarine et les fruits compotés. Cette cuvée toute en **rondeur** et **finesse** est portée par une grande fraîcheur. En fin de bouche, nous profitons d'une belle persistance aromatique.