



CHAMPAGNE

DRÉMONT  
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

## La Lierie

EXTRA BRUT - ASSEMBLAGE  
CHARDONNAY & PINOT NOIR

*Lierie* : Mot de patois qui désigne le travail consistant à attacher (lier) les jeunes brins de vigne à un fil horizontal.

La vigne a besoin d'un support pour s'épanouir, la lierie guide alors sa croissance. Dans cette cuvée, la fraîcheur du Chardonnay se retrouve liée au Pinot Noir et guidée par ses arômes généreux.

De l'assemblage de ces deux cépages résulte un Champagne structuré et vineux où s'exprime un véritable équilibre gustatif.

## Caractéristiques techniques

### ASSEMBLAGE

60% Chardonnay & 40% Pinot Noir

### VENDANGES

Vendange 2021 à 85% et vin de réserve à 15% (vendange 2020)

### TIRAGE

10 014 bouteilles & 350 magnums. Mis en bouteilles le 1er août 2022.

### ÉLABORATION

L'**élevage prolongé sur lies** après la fermentation alcoolique apporte rondeur et souplesse. La **micro-oxygénation** réalisée grâce aux **fûts de chêne de 350L à 600L** patine les vins tout en développant une structure aromatique subtile et délicate (30% de l'assemblage). La fraîcheur et la vivacité initiale du terroir sont préservées par l'**absence de fermentation malolactique**. Enfin, l'élevage sur lattes de minimum **3 ans** apporte richesse et longueur en bouche. Caractérisée par un dosage de **2 g/L** de liqueur d'expédition, cette cuvée comblera les amateurs de vins vifs, qui y retrouveront l'expression du vin dans sa nature originelle.

## Dégustation

### À L'OEIL

Robe **or**, animée par une bulle délicate et doublée d'une **fine mousse**.

### AU NEZ

C'est un Champagne qui dévoile des notes **vineuses** et profondes. On y découvre un nez **fruité** accompagné d'arômes épicés et vanillés.

### EN BOUCHE

L'attaque est fraîche et soutenue par une effervescence continue mais subtile. Puis le vin s'étoffe et gagne en **densité**. Structurée, cette cuvée s'équilibre entre des arômes **fruités et épicés** telle la quetsche, la mangue et le gingembre avec un caractère plus **intense et riche**. La finale est longue et **complexe**, sublimée par une légère minéralité et par une **belle tension**.