



CHAMPAGNE

DRÉMONT  
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

## Le Triau

VENDANGE 2022- 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 nos valeurs : authenticité, partage et plaisir !

## Caractéristiques techniques

### ASSEMBLAGE

50% Meunier, 30% Chardonnay & 20% Pinot Noir.

### VENDANGE

Vendange 2022

### TIRAGE

11 171 bouteilles. Mis en bouteille le 1er août 2023

### ÉLABORATION

L'élevage de **11 mois sur lies** après la fermentation alcoolique apporte rondeur et souplesse. La **micro-oxygénation** réalisée grâce aux **fûts de chêne** de 350 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**. Cette cuvée, avec son dosage extra brut de seulement **3 g/L**, séduit les amateurs de vin aux saveurs vives.

## 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 finale est précise et soutenue par une sapidité salivante.