



CHAMPAGNE

DRÉMONT
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Noir de Méandre

MILLÉSIME 2020 - EXTRA BRUT
BLANC DE NOIRS

Méandre : Sinuosité dessinée 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.

Caractéristiques techniques

ASSEMBLAGE & TERROIR

60% Meunier & 40% Pinot Noir

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

MILLÉSIME & TIRAGE

Millésime 2020. 4 528 bouteilles. Mis en bouteilles le 9 août 2021

ÉLABORATION

Vinifiée puis élevée à **50% sous bois** (fûts de chêne de 350L à 600L) et **11 mois sur lies**, cette cuvée développe une structure souple, légèrement patinée, à laquelle s'ajoute les arômes subtils et délicats issus de la **micro-oxygénation**. Enfin, l'élevage sur lattes de minimum **4 ans** apporte de la richesse aromatique et de la longueur en bouche. Ce Champagne contient **3 g/L** de sucre pour rehausser ses arômes tout en préservant l'intensité initiale et la fraîcheur du terroir alluvial-calcaire.

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 (pêche et abricot) et d'agrumes (citron). Tout au long de la dégustation cette cuvée se révèle à l'**équilibre** entre **complexité** aromatique et fraîcheur.