

Esprit Nature Chardonnay



Terroir : Côte de Sézanne. 100% de Chardonnay issu des lieuxdits « Beauregard » et « Les Granges » situés à Allemant : vignes exposées plein sud et sol argilo-calcaire qui favorise des vins aromatiques. Parcelles travaillées selon une méthode «naturelle».

Vendanges : Manuelle. Maturité de 11°.

Vinification : Cœur de cuvée, levures indigènes, fermentation malolactique systématique (avec bactéries indigènes) pour éviter l'ajout de sulfites et privilégier des vins plus souples et équilibrés. Aucun passage au froid ni filtration pour préserver les arômes propres au vin et garder les lies fines pour apporter arômes et matière une fois en bouteille.

Élevage : Minimum 8 mois en cuve sur lies. Les vins ont le temps à la fois de s'enrichir, de se reposer et de s'éclaircir naturellement.

Assemblage: 100% Chardonnay - Blanc de Blancs.

100% 2012.

Vieillissement: Minimum 6 ans en bouteille sur lies fines.

Dégustation : Couleur sable, brillante, bulles fines et collerette délicate. Nez frais et puissant aux notes de fleur blanche et d'agrumes.

Attaque fraîche, acidulée, effervescence crémeuse et fondue. Bouche élégante, ronde et riche sur les agrumes avec une finale iodée.

Belle longueur.

Dosage : Extra-brut 3,3 g/L.

Dégorgement : 02/10/2020

Accord : Fruit de mer charnu, langouste ou homard citronné. Poisson gras et délicat ou bien une viande blanche accompagnée d'une sauce onctueuse.





2, ruelle du Larry - 51120 ALLEMANT-FRANCE

Tél: +33 (0)3 26 80 58 73 info@champagne-delong-marlene.com www.champagne-delong-marlene.com

