

Esprit Nature Pinot Noir 2015

Terroir : Côte de Sézanne. 100% de Pinot Noir issu des lieux-dits « Le Larry » et « Bézutelle » situés à Allemant : vignes vieilles de 40 ans 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 qui apportent 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% Pinot Noir - Blanc de Noirs.
100% 2015.

Vieillessement : Minimum 4 ans en bouteille sur lies fines.

Dégustation : Couleur jaune pâle satinée, bulles fines et collerette délicate. Nez frais, fruité et fin. Notes de pomelo, de rose fraîche, d'amande douce et miel.

Attaque souple et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Corps structuré, texture fruitée et pulpeuse. Acidité du pomelo et de l'abricot. Milieu de bouche croquant et élégant.

Ensemble harmonieux, équilibré, élégant, gourmand et raffiné.

Dosage : Extra-brut 5,4 g/L, peu dosé pour garder les arômes naturels du vin.

Dégorgement : 02/10/2020

Accord : Cassolette de lotte à la crème safranée et mangue rôtie. Fromage à pâte molle et à croûte lavée (Langres, Livarot, Maroilles).



Vignoble en conversion biologique

CHAMPAGNE DELONG Marlène

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

