



Terroir : Allemant, Broyes et Sézanne (Côte de Sézanne). Sol argilo-calcaire.

Vendanges : Manuelle. Maturité naturelle proche de 10,8°.

Vinification : Parcelaire.

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.

Pas de filtration pour préserver les arômes propres au vin et garder les lies fines.

Élevage : Minimum 8 mois en cuve sur lies et jusqu'à plus de 2 ans pour les vins de réserve. Les lies apportent arômes et profondeur. Les vins ont le temps à la fois de s'enrichir, de se reposer et de s'éclaircir naturellement.

Assemblage : 65% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 15% Meunier pour des vins plus ronds et équilibrés. 73% 2014, 27% 2013.

Veilleissement : Minimum 6 ans en bouteille sur lies fines pour laisser aux arômes le temps de s'affirmer et de s'assouplir.

Dosage : Brut 6,5 g/L, faible dosage pour ne pas masquer le vin par le sucre.

Dégorgement : 13/07/2021.

Accord : Bar en croûte aux aromates, foie gras poêlé ou encore un fromage de Chaource accompagné de sa gelée de raisin.

Citation : 2 étoiles Guide Hachette 2017-19, Que choisir Décembre 2020,



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

Champagne



de A à Z !...