

Il était une fois

Millésime 2015



Photo non contractuelle

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

Vendanges : Manuelle. Maturité naturelle proche de 10,8°.
2015

Vinification : Parcelleaire.

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 qui apportent arômes et profondeur. Les vins ont le temps à la fois de s'enrichir, de se reposer et de s'éclaircir naturellement.

Assemblage : 54 % de Chardonnay, 46% de Meunier.

Vieillessement : Minimum 4 ans en bouteille sur lies fines pour laisser aux arômes le temps de s'affirmer et de s'assouplir.

Dosage : 0,0 g/L, aucun

Dégorgement : 13/07/2021

Dégustation : or pâle avec de jolies reflets rosés, brillant, nez subtil, frais et intense un peu épicé. Belle collerette d'effervescence, bulles fines. Bouche fraîche, acidulée sur un pamplemousse rose légèrement kumquat, enveloppante, droite, complexe pour finir sur un beau croquant un peu salin et lacté. Belle longueur.

Accord : Huîtres charnues saveur noisette, fromage comme manigodine ou tomme de brebis d'été parfumée pas trop sèche, volaille en sauce et compote d'artichaut.



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

