CHAMPAGNE DELONG Marlène

L'instant Boisé

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

Vendanges : Manuelle. Maturité proche de 11°.

Vinification : Parcellaire.
Cœur de cuvées, levures indigènes pour la fermentation alcoolique, bactéries indigènes pour la fermentation malolactique systématique afin d'éviter l'ajout de sulfites et pour obtenir des vins plus aromatiques et équilibrés.

Élevage : Minimum 8 mois en fût de chêne de Champagne et 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. Aucune filtration.

Assemblage : 57% de Chardonnay, 29% de Pinot Noir, 14% de Meunier.
100% 2014.

Objectif : Gastronomie et atypicité par les arômes de vanille et de caramel cédés par le fût pour un champagne gourmand, exotique. Cette cuvée sera variable chaque année en fonction de la vendange. Les moûts avec le plus de caractère seront sélectionnés pour répondre à nos attentes et ne pas se laisser masquer par le fût.

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

Dégustation : Couleur ambrée et effervescence légère. Nez intense, typé et fruité. Attaque souple, dosage équilibré, acidité souple, corps structuré, mousse élégante, bulles fines et texture soyeuse. Bonne longueur, équilibre harmonieux, arrière-goût dominant et notes de vanille et d'ananas confit.

Dosage : Extra-Brut 3,3 g/L, très peu dosé.

Dégorgement : 13/07/2021

Accord : Plats sucrés-salés, poires pochées et pralin ou encore poulet aux noix de cajou et au jus de coco.

Citation : 1 étoile au Guide Hachette 2022

CHAMPAGNE DELONG Marlène
2, ruelle du Larry - 51120 ALLEMANT - FRANCE
Tèl. : +33 (0) 3 26 80 58 73
info@champagne-delong-marlene.com
www.champagne-delong-marlene.com

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE
VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE
Champagne vigneron indépendant de A à Z !...