

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

**Vendange :** Manuelle. Maturité proche de 10,8°.

**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 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 :** Dédié et étudié pour un non-dosage.

81% de Chardonnay, 9% de Pinot Noir et 9% de Pinot Meunier pour des vins plus ronds et équilibrés. 63% 2015 et 37% 2014.

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

**Dégorgement :** 13/07/2021

**Dosage :** 0,0 g/L, non-dosé.

**Presse :** Savoir vivre à la française Décembre 2020, challenges décembre 2020, Saveurs Décembre 2020



Vignoble en conversion biologique

**CHAMPAGNE DELONG Marlène**

2, ruelle du Larry - 51120 ALLEMAND-FRANCE

Tél : +33 (0)3 26 80 58 73

[info@champagne-delong-marlene.com](mailto:info@champagne-delong-marlene.com)

[www.champagne-delong-marlene.com](http://www.champagne-delong-marlene.com)

Champagne

