

Gamme

A N C R A G E S

Premier Cru

Saisissez toute la typicité de mes parcelles classées Premier Cru à travers ce champagne alliant la vivacité du Chardonnay et la structure du Pinot Noir.

TERROIRS - ASSEMBLAGE

Terroirs de Vertus - Villeneuve.

Viticulture durable (HVE3 et VDC)

Assemblage : 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir et incluant 30% de vins de réserve des deux années précédentes.

ÉLABORATION

Vendanges manuelles.

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées et foudres de 35 hl.

Fermentation malo-lactique.

Vendanges base 2014. Mise en cave 2016. Elevage 36 mois minimum.

Dégorgement: voir date sur l'étiquette.

Dosage : 6,5 g/l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Belle présence de bulles. Robe de couleur jaune avec des reflets ambrés.

Nez : Nez délicat avec une belle minéralité. Des arômes gourmands de pâte brisée et de fruits jaunes équilibrent ce champagne.

Palais : Onctuosité avec une belle vivacité. Les arômes de fruits secs sont en corrélation avec le bouquet aromatique perçu au nez. La finale est d'une grande fraîcheur accompagnée d'une belle salinité.



CHAMPAGNE A. ROBERT

RÉCOLTANT-MANIPULANT

TÉL: 03 23 71 59 40 - CONTACT@CHAMPAGNE-ROBERT.FR