



CHEMIN DU BOIS

MÉTHODE FABRICE POUILLON, PARCELLAIRE, PREMIER CRU,
EXTRA-BRUT, MILLÉSIMÉ

DE NOUS...

« Notre vin-racine tellement beaucoup de choses ont démarré de cette parcelle. D'abord, parce qu'elle est l'une des plus anciennes sélections massales de la Champagne. Ensuite et surtout parce qu'elle m'a donné l'idée de ma "Méthode Fabrice Pouillon" qui signe aujourd'hui toutes mes cuvées. »

... À VOUS

« Chemin du Bois vous emporte vers une odysée sensorielle et profonde. C'est une immersion totale dans le brioché, l'aérien, le crémeux. On pénètre à la fois dans un verger et un champ de fleurs, traversés par un air aussi frais que salin. De sensations en émotions, on touche au sommet de l'art vigneron de Fabrice. »

Aurélia Gauthier, caviste Mademoiselle Wine à Aix-en-Provence.

TERRITOIRE & TERROIRS

Mareuil-sur-Aÿ classé en Premier Cru.
Parcelle Chemin du Bois situé en bas de coteau.
Sol argilo-calcaire.

CÉPAGE

100% pinot noir.

DOSAGE

Extra-Brut.
6 à 12 mois avant commercialisation.

VINIFICATION

Fûts de chêne, de neuf à 4 vins /
levures indigènes / bâtonnage /
sans ajout de soufre.

MISE EN BOUTEILLE

6 à 18 mois après la récolte.

TEMPS SUR LATTES

5 ans.

DISPONIBILITÉ

Entre 1 000 et 2 000 bouteilles selon la récolte.