



COTEAUX CHAMPENOIS BLANC

MILLÉSIMÉ

DE NOUS...

« Notre vin-évidence. Autrefois, il y avait plus de vins tranquilles que d'effervescents ! Un vin du passé donc mais aussi pour moi un vin d'avenir car dans le contexte de réchauffement climatique, on recherchera ce vin de fraîcheur et de légèreté. »

... À VOUS

« Ce coteau champenois est pour moi tout sauf un vin "tranquille" tellement il balance bien en bouche ! Ce vin rend fou à l'aveugle les copains sommeliers perdus entre la verticalité du terroir et l'horizontalité entre complexité et buvabilité. C'est un vin d'équilibriste, à garder pour qui sait attendre mais ce sera difficile ! »

David Torelli, Bistrot Les Assoiffés à Toulouse.

TERRITOIRE & TERROIRS

Vallée de la Marne / en fonction de la récolte.

CÉPAGES ET ASSEMBLAGE

Chardonnay et/ou pinot noir.

VINIFICATION

Fûts de chêne, de neuf à 4 vins / levures

indigènes / bâtonnage.

18 mois d'élevage.

DISPONIBILITÉ

Entre 200 et 400 bouteilles selon la récolte.