



COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE

MAREUIL-SUR-Aÿ, 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 pinot 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

Mareuil-sur-Aÿ.

CÉPAGE

100% pinot noir.

VINIFICATION

Macération de 12 à 14 jours.

18 mois d'élevage en barriques de chêne.

Pas de filtration afin de conserver l'âme d'un grand vin.

DISPONIBILITÉ

Entre 300 et 600 bouteilles selon la récolte.