



GRANDE VALLÉE

EXTRA-BRUT

DE NOUS...

« Notre vin-emblème car le plus accessible. Il signe notre vision régionale du champagne et son nom traduit parfaitement cette marquetterie géologique qui fait l'identité de la Vallée de la Marne. Son assemblage de l'année et sa vinification traduisent notre esprit. »

... À VOUS

« Grande Vallée n'est ni un brut sans année, ni même l'évolution naturelle du Réserve. Non, il est tellement plus. Il est la synthèse de la philosophie à la vigne et à la cuverie du vigneron de Mareuil. Mieux, il est Fabrice ! »

Alberto Lupetti, Grandi Champagne, à Rome.

TERRITOIRE & TERROIRS

Avenay / Épernay / Festigny / Mareuil / Mutigny.

CÉPAGES

65% pinot noir + 15% chardonnay + 20% meunier.

ASSEMBLAGE

Réalisé entre les vins de l'année et les vins de réserve. Notre approche n'est pas de reproduire le même type d'assemblage chaque année mais plutôt de reproduire le meilleur assemblage de l'année récoltée.

DOSAGE

Extra-Brut.

3 à 6 mois avant commercialisation.

VINIFICATION DES VINS DE L'ANNÉE

Demi-muids, barriques et petites cuves.

ÉLEVAGE DES VINS DE RÉSERVE

Fûts et foudres de chêne français.

MISE EN BOUTEILLE

6 à 9 mois après la récolte.

TEMPS SUR LATTES

18 à 24 mois.

DISPONIBILITÉ

Entre 25 000 et 35 000 bouteilles selon la récolte.