



LE MONTGRUGUET

PREMIER CRU, EXTRA-BRUT, MILLÉSIMÉ

DE NOUS...

« Notre vin-paysage car il naît d'un point de vue exceptionnel, d'un paysage à 360° sur les 3 vignobles champenois. Sur cette excoissance unique de craie affleurante tout près de la Marne. Comment ne pas choisir ici les pinots noirs élégantissimes pour en faire un vin à part ? »

... À VOUS

« Je regarde Le Montgruguet comme dans une famille où un bébé vient l'agrandir. Et forcément, je le compare avec ses frères, il leur ressemble mais avec quelque chose de différent, chaque année plus visible. Je vois grandir ce vin venu d'un terroir spectaculaire, avec cette expression très spéciale du pinot noir qui le fait passer de l'essence de la craie brute à une texture et une sophistication uniques. J'ai hâte de le voir grandir ! »

Craig Perman, Perman Wine Selections, à Chicago.

TERRITOIRE & TERROIRS

Mareuil-sur-Ây à l'Est, classé en Premier Cru.
Îlot de craie au bord du canal et de la Marne.
Altitude 120 mètres.

CÉPAGE

100% pinot noir.

DOSAGE

Extra-Brut.

6 à 12 mois avant commercialisation.

VINIFICATION

Fûts de chêne de neuf à 10 vins /
levures indigènes / bâtonnage.

MISE EN BOUTEILLE

6 à 9 mois suivant la récolte.

TEMPS SUR LATTES

36 mois.

DISPONIBILITÉ

Entre 3 000 et 6 000 bouteilles selon la récolte.