



# LES CHÂTAIGNIERS

PARCELLAIRE, EXTRA-BRUT, MILLÉSIMÉ

## DE NOUS...

« Notre vin contre-culture ! Le meunier n'était pas dans notre tradition familiale. Mais je me suis pris au jeu de ce cépage, j'ai appris à le connaître et mon challenge s'est posé ainsi : le meunier est tout sauf simple à travailler mais raison de plus pour en faire un grand vin. »

## ... À VOUS

Ce vin me rappelle les longues promenades hivernales quand l'air est vif et après le retour à la maison pleine de l'odeur du feu de bois chaud et du crumble de mon mari, aux pommes et aux mûres, qui sort du four. C'est un vin câlin dont nous avons tous besoin et qui fait tellement du bien ! »

*Sandia Chang, sommelier Bubbleshop, à Londres.*

### TERRITOIRE & TERROIRS

Festigny, terroir de la Vallée du Flagot dans la Vallée de la Marne.

Parcelle du lieu-dit Le Bois des Châtaigniers.

Altitude 150 mètres.

Sol argileux sur un sous-sol du Lutétien.

Calcaire recouvert d'argile.

### CÉPAGE

100% meunier.

### DOSAGE

Extra-Brut.

6 à 12 mois avant commercialisation.

### VINIFICATION

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

### MISE EN BOUTEILLE

12 à 18 mois suivant la récolte.

Tirage sous liège.

### TEMPS SUR LATTES

3 à 4 ans.

### DISPONIBILITÉ

Entre 1 000 et 2 000 bouteilles selon la récolte.