



LES TERRES FROIDES

PREMIER CRU, EXTRA-BRUT, MILLÉSIMÉ

DE NOUS...

« Notre vin-secret car il naît sur un havre de paix, en lisière de forêt dans la Montagne de Reims. L'austérité n'est que dans son nom qui devait montrer l'exposition nordiste de la parcelle. Celle-ci donne tout son caractère au sous-sol crayeux et apporte fraîcheur et salinité à cette cuvée d'expression si particulière. »

... À VOUS

« Quand on le découvre tout juste, on se dit qu'il porte bien son nom car il a du mal à se livrer, tout en distance, réservé... et même timide ! Mais il ne faut surtout pas se fier aux apparences et le laisser venir... et là, on est charmé par sa fraîcheur, sa minéralité et sa longueur, tout ce qui fait qu'on aime prendre son temps et partager une telle bouteille. »

Stéphane Arion, restaurant The Glue Pot à Reims.

TERRITOIRE & TERROIRS

Tauxières sur la Montagne de Reims, classé en Premier Cru.

Parcelle Les Fourches de plus de 40 ans sur le revers du terroir de Bouzy.

Exposition Nord.

Sols argilo-calcaires.

Altitude 165 mètres.

CÉPAGE

100% chardonnay.

DOSAGE

Extra-Brut.

6 à 12 mois avant commercialisation.

VINIFICATION

Levures indigènes.

Fûts de chêne français, œuf en béton et amphores en céramique.

MISE EN BOUTEILLE

6 mois à 9 mois suivant la récolte.

TEMPS SUR LATTES

36 mois.

DISPONIBILITÉ

Entre 3 500 et 5 000 selon la récolte.