



# LES VALNONS

PARCELLAIRE, GRAND CRU, EXTRA-BRUT, MILLÉSIMÉ

## DE NOUS...

« Notre vin-audace. D'abord parce qu'il fallait oser venir sur les terres d'Aÿ, moi qui étais le voisin de Mareuil. Ensuite parce qu'Aÿ est le fief du pinot noir et j'ai choisi le chardonnay. La suite m'a montré que ce cépage s'est acclimaté à merveille avec le lieu et le terroir. »

## ... À VOUS

« Ma découverte d'Aÿ s'est faite avec ce chardonnay, rare ici. Et ce vin est rare aussi. Quelle énergie ! Ses bulles, de minuscules billes fraîches explosives en bouche, libèrent une telle impression saline qu'on se ressert ! À peine chambré, le vin devient floral et crémeux. À table, avec ce champagne d'une densité et d'une matière dignes des plus grands chardonnays, les frileux d'effervescents changeront d'avis ! »

*Gineste Anthony, Sommelier, La Table du Square à Beaune.*

### TERRITOIRE & TERROIRS

Aÿ classé en Grand Cru.

Lieu-dit Les Valnons en coteau exposé à l'Ouest.

Sol de limon argilo-calcaire historique des coteaux de Champagne.

Altitude 160 mètres.

### CÉPAGE

100% chardonnay, peu commun à Aÿ.

### 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

5 ans.

### DISPONIBILITÉ

Entre 1 500 et 3 000 bouteilles selon la récolte.