



## LES VALNONS

PARCELLAIRE, GRAND CRU, EXTRA-BRUT, MILLÉSIMÉ

### DA NOI...

« Il nostro vino-audace. Prima perchè bisognava osare venire sulle terre di Aÿ, io che ero il vicino di Mareuil. Dopo, perchè Aÿ è il feudo del pinot noir ed ho scelto lo chardonnay. Il seguito mi ha mostrato che questo vitigno si è acclimatato a meraviglia con il luogo ed il terroir. »

### ... A VOI

« La mia scoperta di Aÿ è avvenuta grazie a questo chardonnay, qui raro. Questo vino è anch'esso raro. Che energia ! Le sue bollicine, minuscole palline fresche ed esplosive al palato, liberano una tale impressione salina che ci si ricarica ! Non appena la temperatura sale il vino diventa florale e cremoso. A tavola, con questo champagne dalla densità e materia degna dei più grandi chardonnay, i tiepidi con gli effervescenti cambieranno avviso ! »

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

#### TERROIR

Aÿ classificato Grand Cru.

Luogo detto Les Valnons in collina esposta ad ovest. Suolo di limo argillo-calcareo storico delle colline della Champagne.

Altitudine 160 metri.

#### VITIGNO

100% chardonnay, poco comune ad Aÿ.

#### DOSAGGIO

Extra-Brut.

Dai 6 ai 12 mesi prima di commercializzarlo.

#### VINIFICAZIONE

Fusti di rovere, da nuovi a 10 anni.

Lieviti indigeni, batonnage.

#### IMBOTTIGLIAMENTO

Dai 12 ai 18 mesi dalla vendemmia.

Tiraggio con tappi di sughero.

#### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

5 anni.

#### DISPONIBILITÀ

Dalle 1500 alle 3000 bottiglie, dipende dalle vendemmie.