



Mathilde Savoye
CHAMPAGNE

Coteaux Champenois rouge

Cépage

Meunier

Terroirs

Lieu-dit « Les Vieux Fossés » située sur la commune de Cuchery

Sols

Cuchery : sols bruns calcaires sur calcaires durs

Récolte

A la main en grappes entières, parcelle vendangée le 6 septembre 2022

Vignes

« Les Vieux Fossés » âgées de 57 ans

Elaboration

Grappes éraflées, légèrement foulées. Macération carbonique de 4,5 jours avec remontage 2 fois par jour. Passage au froid naturel, fermentation malolactique réalisée. Vieillessement 17 mois, 2/3 en fûts de chêne français, 1/3 en cuve inox.

Mise en bouteille

Le 23 février 2024, jour fruit

Flaconnage et quantité

750 ml - 850

Dégustation

Un Coteaux Champenois rouge expressif, avec une robe intense.

Un nez fruité, arômes de griottes, de fruits rouges. Le nez évolue sur la cerise noire et la confiture.

Une bouche ronde et volumineuse.

Une finale très chaleureuse dû à une vendange assez chaude.

