



Binôme - Extra Brut

Cépage

70% Meunier – 30% Chardonnay

Terroirs

Assemblage de deux parcelles issues du même lieu-dit « Les Vieux Fossés » situé sur la commune de Cuchery.

Sols

Cuchery : sols bruns calcaires sur calcaires durs

Baslieux-sous-Chatillon : sols bruns calcaires sur sables calcaires et calcaires durs

Récolte

A la main en grappes entières, les parcelles ont été vendangées les 16 et 17 septembre 2023

Vignes

« Les Vieux Fossés » sont divisés en 4 parcelles. Avec des vignes plantées entre 1952 et 1995 pour le Meunier, et uniquement en 2016 pour le Chardonnay.

Elaboration

5 mois en cuve inox après vendange. Passage au froid naturel, fermentation malolactique non réalisée. Vieillessement sur lies pendant 17 mois

Mise en bouteille

24 février 2024, jour fruit

Dégorgement

Juillet 2025

Dosage

3 grammes par litre

Flaconnage et quantité

750 ml – 1 400 bouteilles

Dégustation

Un vin complet et gourmand !

Un nez porté sur les fruits à chairs blanches et jaunes. Comme la pêche, poire mure et pomme golden. Puis des notes de fleurs blanches et d'amande fraîche.

L'attaque est souple en bouche, et ronde grâce au Meunier. On trouve ensuite un équilibre entre les fruits et la tension, apportée par le Chardonnay. La finale est nette, légèrement minérale et rappelle les notes de pommes et d'agrumes doux.

