



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 29 août 2020

Vignes

« Les Vieux Fossés » âgées de 55 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. Vieillissement 14 mois, 2/3 en fûts de chêne français, 1/3 en cuve inox.

Mise en bouteille

Novembre 2021

Flaconnage et quantité

750 ml et 740 bouteilles

Dégustation

Un Coteaux Champenois rouge expressif, avec une robe intense.

Un nez végétal puis fruité, ouvert sur la cerise noire et la confiture.

Une bouche ronde et volumineuse.

Une finale très chaleureuse dû à une vendange chaude.

