



Mathilde Savoye
CHAMPAGNE

BLANC DE MEUNIER - EXTRA-BRUT

Cépage

Meunier

Terroirs

Assemblage d'une parcelle lieu-dit « Les Chapelleries » située sur la commune de Cuchery, et d'une seconde parcelle lieu-dit « La Loge des vignes » située sur la commune de Baslieux-sous-Chatillon.

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 11, 12 et 13 septembre 2019

Vignes

« Les Chapelleries » âgées de 55 ans et « La Loge des vignes » âgées de 15 ans.

Elaboration

5 mois en cuve inox après vendange. Passage au froid naturel, fermentation malolactique non réalisée. Vieillesse sur lies pendant 27 mois

Mise en bouteille

Février 2020

Dégorgement

Juillet 2021

Dosage

3 grammes par litre

Flaconnage et quantité

750 ml et 1 300 bouteilles

Dégustation

Un vin complexe et aromatique.

Un nez frais, porté sur les fruits à chairs blanches et jaunes. De délicates notes de fleurs blanches apparaissent ensuite. Une entrée en bouche droite, fraîche, accompagnée d'une belle tension.

