

L'ÎLE

DEMI-SEC

GRAND CRU

Nommée L'ÎLE pour son caractère unique, cette Cuvée Demi-Sec est toute de rondeur et de délicieuse suavité. Un Champagne d'évasion, à savourer frais en parenthèse gourmande ou à déguster sur glace, l'été, pour une expérience unique de douceur glacée et hautement festive.



Origine	Bouzy et Ambonnay Grand Cru
Terroir	Montagne de Reims Sol crayeux et argilo-calcaire, exposition plein Sud
Vignoble	Viticulture raisonnée (zéro herbicides, travail mécanique du sol, engrais naturels...). Actuellement en conversion Agriculture Biologique
Vendanges	Manuelles. 2015-2016
Vinification	Pressurage au domaine, cépage par cépage, dans le pressoir familial. Cuves inox. Pas de fermentation malolactique. Processus de vinification naturel (levures indigènes, pas de passage au froid...)
Maturation	Elevage dans les caves naturelles de la propriété, creusées dans la craie. Vieillesse sur lies de 3 années minimum
Assemblage	60% Pinot Noir et 40% Chardonnay
Dosage	32 g/l avec la liqueur de la propriété (dosage inférieur à la moyenne pour un demi-sec)
Degré d'alcool	12,5% vol.
Dégorgement	Dernier dégorgement 4 à 6 mois avant commercialisation Bouchage liège naturel
Dégustation	Une rondeur délicieusement fruitée et riche, avec des notes juteuses de fruits rouges. Accompagne parfaitement tous vos desserts ou madeleines, et se prête au jeu de la glace en version estivale et festive.

Récompense * *GUIDE HACHETTE 2017*