



# CHAMPAGNE LA BELLE DE JUILLET

À Verzy

EXTRA BRUT - BLANC DE NOIRS  
MILLESIME 2013

*Grand Cru*

## TERROIR

VERZY : Les Cumaines et les Chemins de Wez.

SILLERY : La Vigne l'Evêque, le Fossé blanc et les Vins mousseux.

## SOL

Sol calcaire issu du campanien.

**Le +** La craie de la Montagne de Reims est issue de la dernière sédimentation conservée du céacé. Elle est âgée d'environ 70 millions d'années.

Formée presque exclusivement de calcite d'origine organique (squelettes microscopiques d'algues appelées coccolithophoridés et de microfossiles comme les oursins et les bélemnites). Ce type de sol assure parfaitement le drainage de l'eau.

## EXPOSITION ET CLIMAT

Exposition septentrionale Nord / Nord-Ouest.

**Le +** Le micro-climat spécifique à la Montagne de Reims bénéficie particulièrement aux raisins. En effet, la forêt joue un rôle de régulateur thermique sur le vignoble, emmagasinant la chaleur et l'humidité de la journée, pour les restituer la nuit tombée.

## ASSEMBLAGE

**100 %** Pinot Noir

## DÉGUSTATION

La robe dorée aux reflets jaunes de ce champagne dévoile une généreuse effervescence. Le nez est à la fois puissant et complexe. Il s'ouvre sur des notes d'épices, de vanilles qui se mêlent aux arômes de citron confits et de pêche jaune. Puis vient la riche des fruits rouges (groseille, fraise des bois), ré-haussé par une belle minéralité. En bouche, l'attaque est sur la fraîcheur des agrumes, puis la structure et la gourmandise de ce vin nous emportent vers une finale persistante qui mélange les fruits blancs et rouge, avec une touche de craie. Ce champagne, servi idéalement au cours du repas, pourra accompagner une volaille aux agrumes ou bien un poisson grillé, il pourra également être servi avec tiramisu aux biscuits roses de Reims.

## VIGNES

Densité de plantation : 8 500 pieds/hectare.

Tailles : chablis et cordon de Royat.

## RÉCOLTE

Vendanges manuelles en septembre. Transport des raisins en cagettes percées.

**Le +** La presse est effectuée dans la journée de la cueillette. Le pressurage délicat est effectué par un pressoir pneumatique de 4 000 kgs. Notre centre de pressurage est agréé aux normes qualitatives champenoises.

## VINIFICATION

Vinification parcellaire en fût de chêne de 300 litres, issu de la forêt de Verzy.

**Le +** Les fermentations alcooliques et malolactiques sont réalisées sous bois. Le vin est élevé sur lies en fût durant 6 mois après récolte, un léger bâtonnage est pratiqué. Le vieillissement sur lies en bouteilles s'étale sur une durée de 4 ans.

## FLACONNAGE

Bouteille 75 cl

## DEGRÉ ALCOOLIQUE

12 % Vol.

## DOSAGE

4 g/l

