



-

CHAMPAGNE LA BELLE DE JUILLET

À Verzy

EXTRA BRUT - PUR MEUNIER
MILLÉSIME 2015

Grand Cru

TERROIR

SILLERY : Le Buisson des Vignes.

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 % Meunier

DÉGUSTATION

Ce champagne à la robe or pâle se pare d'une bulle fine et généreuse. Le premier nez est discret et teinté d'une belle minéralité. Puis viennent des notes de fruits blancs frais qui s'ouvrent peu à peu sur des arômes de vanille et de meringue. L'attaque est franche et nous emmène vers une bouche gourmande où se mêlent les arômes de pêche blanche et d'agrumes, avec une finale persistante sur le zest de citron. C'est un champagne parfait pour l'apéritif ou bien en accompagnement d'un poisson au beurre blanc.

VIGNES

Densité de plantation : 8 500 pieds/hectare.

Taille : 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 ALCOLIQUE

12 % Vol.

DOSAGE

3 g/l

