



CHAMPAGNE
PROY-GOULARD

EPHEMERE

- EXTRA BRUT -

Fiche technique -2016-



Assemblage

50% de Pinot Noir
50% de Chardonnay
Vin de base récolte 2009

Terroirs

Vignobles situés sur les communes de Trigny (Massif de Saint Thierry), Janvry (Montagne de Reims) et Avize (Côte des Blancs).

Sol

Calcaire / Argilo-sableux. Cette craie emmagasine et restitue l'eau. Elle stocke les principaux minéraux qui donnent au raisin son caractère.

Vignes

Age moyen des vignes : 50 ans. De 8300 à 9500 pieds par hectares. Raisins sélectionnés issus des plus belles parcelles ensoleillées.

Récolte

Vendanges manuelles en septembre, transport en caisse ajourées.
Pressurage doux et fractionné, seules les meilleures cuvées sont utilisées.

Vinification

Débourbage statique de 15 à 20 heures. Vinification parcellaire. Fermentation à basse température en cuves de petits volumes. Fermentation malolactique réalisée. Elevage en cuve durant 5 à 7 mois après récolte. Vieillesse en bouteille pendant 7 ans minimum.

Dosage : 4 g/l

Dégustation

Robe brillante et dorée, bulle délicate et très fine. Nez riche et expressif, notes de fruits blancs. Attaque mordante pleine de relief, minérale. Bouche franche et précise. Richesse aromatique, très grande longueur.

Conseils

Un grand Champagne à boire dès maintenant ou à conserver quelques années pour une évolution aromatique vers le miel et la truffe. Le faible dosage incite à déguster ce Champagne à l'apéritif.

Accords mets et vins

Tartare de daurade
Carpaccio de Saint jacques