

Esprit de Craie Extra Brut



Le sol de nos terroirs de la Côte des Blancs est constitué d'une fine couche de terre recouvrant parfois 10 mètres de craie issue de fossiles de bélemnites (petits coquillages). Les racines de nos ceps de Chardonnay doivent puiser très profond les ressources en eau et en éléments minéraux indispensables à leur survie.

Cette pauvreté de nos sols produit des vins d'une magnifique trame minérale.

Cet "Esprit de Craie" est élaboré avec deux des parcelles les plus crayeuses de notre domaine. Le dosage "Extra Brut" (6 gr/litre de sucre), en fait un vin idéal pour l'apéritif, avec de belles notes d'agrumes, de pomme verte et de brioche, et toujours cette belle minéralité en fin de bouche...

(dessin de l'étiquette réalisé par Pierre Louis Varnier)

données techniques : 100% Chardonnay (25% 1er cru / 75 % Grand Cru)
vieillessement 3 ans en bouteille sur lies.
fermentation malo lactique effectuée.
acidité : 3,9 g / l
dosage sucre = 6 gr/litre