

Vin tranquille

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE « EN CHANZEUX »

Vendange 2023

ÉLABORATION

Assemblage
100% Pinot Noir de la vendange 2023

Terroir, origine principale
Parcelle de vieilles vignes (40 ans d'âge) du terroir des Riceys sur le lieu-dit En Chanzeux (Côte des Bar) exposées plein sud.
Pratiques viticoles permettant de limiter le rendement à environ 20 hl par ha.
Cueillette à maturité proche de 14%/vol.

Fermentation alcoolique
Macération longue d'environ 2 semaines en cuveau bois avec 20% de vendange entière.

Fermentation malolactique
En fût

Élevage
15 mois en fûts

Édition limitée numérotée
2 000 bouteilles

DÉGUSTATION

Nez sur la cerise noire bien mûre, accompagnée d'arômes chocolatés, vanillés et légèrement pralinés. La bouche est juteuse tout en fruits rouges. Il se dégage une impression veloutée et charnue accompagnée d'une grande longueur.

Arômes clés : cerise noire, épices

Sensations : juteux, structuré

Accords : chevreuil de chasse française rôti sur gelée d'airelles, ris de veau, canard, fromage Brillat truffé, etc…

Conseil de service : servir à 16°C

VENDANGE 2023

Un hiver doux et sec. Puis le début du printemps présentait de l'humidité et davantage de fraîcheur avant de laisser place à l'ensoleillement estival. Une vendange un peu hors norme en raison des températures particulièrement élevées - jusqu'à 35°C - du mois de septembre. Ceci a permis d'obtenir des vins présentant une belle concentration avec de l'acidité, du fruité et une belle structure.

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Vignes majoritairement âgées de plus de 40 ans

Viticulture Durable en Champagne

Tri méticuleux à la vendange

Fûts de chêne issu des forêts de Champagne