

DIAPASON

-

« *Un joli vin, très éclatant et tendu,
à la gourmandise juteuse* ».

COMPOSITION

33 % Pinot Noir
33 % Chardonnay
33 % Meunier

70 % de Millésime 2021 + 30 % vins de réserve
Brut - 7 g/l

MUSIQUE DE TERROIR

Terroir : Écueil - Montagne de Reims - 5,5 hectares.

Classification : Premier Cru.

Sols : Argilo-Calcaire, Limoneux et Sableux.

Taille : Cordon de Royat et Chablis.

Certifications : HVE et VDC depuis 2021.

- Traçabilité de la parcelle à la bouteille.
- Contrôle de maturité et vendange manuelle.
- Pressurage pneumatique.
- Fermentations et passage au froid en cuves inox.
- Assemblage et filtration avant la mise en bouteille.
- Vieillessement en bouteille et sur lies.

INTERPRÉTATION

ŒIL - Joli jaune or. Cordon fin et délicat avec une effervescence constante.

NEZ - Fruité en particulier sur les fruits jaunes : la mirabelle et l'abricot. Arômes d'évolution discrets.

BOUCHE - Acidulé avec un rappel fruité évoqué au nez. Épicé, un brin piquant et poivré. Longueur en bouche et légère vivacité.

ACCORD METS-VIN

Au repas et à l'apéritif.

L'harmonie - Tarte aux fruits, poisson blanc à la crème citronnée, fromages à pâte molle.

L'accord parfait - Mousse au chocolat.

FLACONNAGES

Demi-bouteille - 37,5 cl

Bouteille Champenoise - 75 cl

Champagne Allouchery-Bailly
17, rue de Villers-aux-Noëuds - 51500 Écueil, France
+33 (0)3 26 49 77 48 - contact@allouchery-bailly.fr
www.allouchery-bailly.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHAMPAGNE
Allouchery
Bailly

