

# INTERMÈDE

- Millésime 2019

« *Un vin aux saveurs de compotée de fruits avec une pointe d'épices* ».

## COMPOSITION

33 % Pinot Noir  
33 % Chardonnay  
33% Meunier

100 % de Millésime 2019

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** - Robe limpide à or brillant. Cordon discret et belle effervescence.

**NEZ** - Belle expression de fruits jaunes, mirabelle, abricot. Fraîcheur acidulée et finale sur la pâte de coing.

**BOUCHE** - Sucrosité du miel, compotée de fruits légèrement épicée et poivrée.

## RÉCITAL DE SAVEURS

A l'apéritif et au repas.

**L'harmonie** - Risotto de homard, ris de veau aux champignons.

**L'accord parfait** - Brie truffé et fromages affinés.

## FLACONNAGE

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](mailto:contact@allouchery-bailly.fr)  
[www.allouchery-bailly.fr](http://www.allouchery-bailly.fr)

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



CHAMPAGNE

Allouchery  
Bailly

