

# MÉLOMANE

-

« *Un champagne gourmand et acidulé, véritables fruits rouges à croquer* ».

## COMPOSITION

30 % Pinot Noir  
28 % Chardonnay  
42 % Meunier  
25 % de vin rouge

70 % de Millésime 2023 + 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.
- Vieillesse en bouteille et sur lies.

## INTERPRÉTATION

**ŒIL** - Jolie robe litchi aux reflets brillante et mousse délicate.

**NEZ** - Parfum gourmand de fruits noirs bien mûrs. Caractère légèrement épicé et pointe de fumé.

**BOUCHE** - Equilibre remarquable: à la fois frais, fruité et généreux. Il séduit par sa puissance maîtrisée et sa belle gourmandise.

## RÉCITAL DE SAVEURS

Au repas.

**L'harmonie** - Carré d'agneau aux herbes, Saint-jacques grillées au paprika, Saumon gravlax.

**L'accord parfait** - Pâte de choucroute et brunoise de fraises fraîches.

## 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**

