

DIAPASON

-
Brut - Premier Cru

Première des cuvées, c'est elle qui donne le ton. Marquant l'entrée dans la gamme Allouchery-Bailly, Diapason rassemble tous les instruments en présence pour les accorder à l'unisson. Une cuvée universelle et fédératrice nécessaire à l'interprétation de l'ensemble des « partitions » œnologiques de la maison.

Mousse légère et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. Le champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur or jaune pâle, avec des reflets jaune citron qui rehaussent la profondeur dans le verre.

Le premier nez vous invite à découvrir sa richesse fruitée et florale, incarnée par des notes de mirabelles, amande, citron, pêche de vigne, bouton d'or, chèvrefeuille, pivoine. L'aération du Champagne ajoute au plaisir des notes de pain grillé, gingembre, pâte de coing, poire, cassis, pomelo, orange, pomme chaude, avec des nuances anisées et d'infusions de plantes sauvages.

Le contact dans le palais est riche et frais avec une effervescence crémeuse. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse, à la fois croquante et enrobée, soulignée par une acidité citronnée et de pomelo, juste tendue. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité à dominante argilo-sableuse, qui confère de la franchise, du volume fruité et de la salinité marine. La maturité fruitée des trois cépages résonne dans le palais, avec une fraîcheur à tonalité plus orangée qui accompagne une finale savoureuse et aérienne.

TERROIR ET PRATIQUES VITICOLES

Vignoble de 5,5 hectares implanté dans la Montagne de Reims, sur les communes Premier cru d'Écueil, Villedommange, Chamery et Sacy, en plaines et côteaux. Sol du terroir principalement argilo-calcaire, limoneux et sableux. Vigne taillée en Cordon de Royat pour les cépages noirs et en Chablis pour le cépage blanc. Exploitation certifiée Viticulture Durable et Haute Valeur Environnementale.

VENDANGE ET VINIFICATION

Contrôle de maturité de chaque parcelle et vendange manuelle avec tri à la vigne. Raisins écrasés dans un pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique, malolactique et passage au froid réalisés en cuves inox thermo-régulées. Assemblage des vins et filtration avant la mise en bouteille. Vin vieilli en cave, en bouteille et sur lies jusqu'au dégorgement.

ASSEMBLAGE

Brut Sans Année
70 % de vin de la récolte 2018
30 % vin de réserve
Fermentation malolactique faite

FLACONNAGE

Demi-bouteille (37,5 cl) - Brut
Bouteille (75 cl) - Brut/Demi-Sec

CÉPAGES

37 % Pinot Noir
24 % Chardonnay
39 % Meunier

DOSAGE 7,3 g/l

ACCORDS METS - VIN

Tapas sardines à l'huile, compoté tomates et oignons, zeste d'oranges
Grenadin de lotte au safran et fondue de poireaux
Quasi de veau et lentillons tiède au vinaigre de mangue

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

