

DIAPASON

-

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

COMPOSITION

40 % Meunier
36 % Pinot Noir
24 % Chardonnay

70 % de Millésime 2018 + 30 % vins de réserve
Brut - 9 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 légèrement ambrée.

NEZ - Fringant sur la jeunesse et la fougue. Attaque juteuse sur la pêche de vigne et l'abricot.

BOUCHE - Grande gourmandise et belle tension des fruits blancs. Finale réglissée sur le sureau, la poire et la reine-claude.

ACCORD METS-VIN

Au repas et à l'apéritif.

L'harmonie - Bouchées fromagères, émincé de poulet aux pêches, crumble aux pommes.

L'accord parfait - Gratin de fruits jaunes, rillettes de sardines.

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**

