

INTERMÈDE

- Millésime 2016

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

COMPOSITION

50 % Pinot Noir
50 % Chardonnay

100 % de Millésime 2016
100 % cuvée

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

Au repas et à l'apéritif.

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
www.allouchery-bailly.fr

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



CHAMPAGNE

Allouchery
Bailly

