

MÉTRONOME

-

« Une très belle cuvée racée et musclée
pour les amateurs de Pinot Noir ».

COMPOSITION

76 % Pinot Noir
19 % Chardonnay
5 % Meunier

70 % de Millésime 2016 + 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 - Robe jaune à reflets or et mousse discrète.

NEZ - Puissance du Pinot Noir et de la réglisse.
Notes camphrées de genévrier, d'huile de cade et de bois de santal.

BOUCHE - Pinot Noir saillant et dominant.
Agréables notes briochées meringuées.

RÉCITAL DE SAVEURS

Au repas.

L'harmonie - Blanquette de veau sauce crémée,
charcuterie italienne, tajine de poulet aux épices.

L'accord parfait - Panna cotta café.

FLACONNAGES

Bouteille Champenoise - 75 cl

Magnum - 150 cl

Jéroboam - 300 cl

Mathusalem - 600 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

