

CHŒUR DE PINOT

-
Brut - Premier Cru
Millésime 2013

Clin d'œil au grand-père musicien de Camille, Chœur de Pinot est à l'image du terroir d'Écueil : authentique. En son cœur, Pinot Noir et Meunier prennent place pour exécuter à deux voix cette composition énergique. Un Blanc de Noirs au caractère affirmé, revendiquant sa virilité tout en se situant dans un haut niveau de maîtrise et d'élégance. En remportant immanquablement l'unanimité, il séduit en toutes circonstances.

Chœur de Pinot nous donne le ton par sa robe jaune brillante et soutenue, rythmée par une mousse élégante et fournie.

Symphonie olfactive suave, riche et gourmande, sa partition mêle harmonieusement notes de pêche au sirop, pain toasté et nuances de pain d'épices.

Mélodie ronde et savoureuse en bouche, en accord parfait avec le nez gourmand. Précise et droite, dominée par une gamme de zeste d'agrumes. La vivacité rappelle bien le millésime et lui confère une bonne attaque structurale qui équilibre la rondeur des saveurs et le piquant du bonbon acidulé.

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 engagée dans une démarche de 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

Millésime
100 % de vin de la récolte 2013
Fermentation malolactique faite.

CÉPAGES

90 % Pinot Noir
10 % Meunier

ACCORDS METS - VIN

Foie gras sur toast et confiture de figues
Viande rouge et gratin dauphinois
Tarte au citron meringuée

DOSAGE : 8 g/l

FLACONNAGE

Bouteille (75 cl) - Brut

Champagne Allouchery-Bailly
17, rue de Villers-aux-Œuds - 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.

