

CHŒUR DE PINOT

Brut - Premier Cru

Millésime 2015 - Blanc de Noirs

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 inmanquablement l'unanimité, il séduit en toutes circonstances.

Mousse légère et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante. Le champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et dense, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune vif et éclatants.

Le premier nez évoque un bouquet floral où se mêlent des notes d'aubépine, de bouton d'or, d'oranger, de pivoine, de chèvrefeuille, de giroflée. L'aération du Champagne permet de révéler des notes fruitées rappelant l'amande, le cassis, la framboise, le coing, la mandarine, la fraise, l'ananas, l'abricot frais, les fruits de la passion, le pomelo.

Le contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité orangée et de pomelo. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité sablo-calcaire à nuance argileuse qui confère de la franchise, de la salinité, de l'accroche tactile et de l'allonge au palais. La structure cristalline ressentie sur la langue rehausse la sensation de pureté et de fraîcheur d'un ensemble émanant pourtant d'un millésime chaleureux. La finale élancée se veut ainsi exotique et profonde, aérienne et séductrice.

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

Millésime
100 % de vin de la récolte 2015
Fermentation malolactique faite.

FLACONNAGE

Bouteille (75 cl) - Brut

CÉPAGES

90 % Pinot Noir
10 % Meunier

DOSAGE 7,3 g/l

ACCORDS METS - VIN

Copeaux de parmesan et de mimolette jeune
Filet de dorade grillé, huile d'olive au basilic
Filet de sole rôti sur lentillons, Beurre Blanc au Champagne
Tartare de filet de bœuf, pignon de pin, grenade, oignon rouge et balsamique

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**

