

DIAPASON

-
Brut - Premier Cru

Première des cuvées, c'est elle qui donne le ton. Marquant l'entrée dans la gamme Allouchery-Bailly, Diapason rassemble tous les instruments en présence pour les accorder à l'unisson. Une cuvée universelle et fédératrice nécessaire à l'interprétation de l'ensemble des « partitions » œnologiques de la maison.

Diapason arbore une robe d'un jaune pâle. La bulle est généreuse et plutôt dynamique. Sa mousse se stabilise en un cordon généreux.

Ce vin jeune, à la fraîcheur olfactive est très floral. Ce sont des senteurs de fleurs blanches que l'on distingue en premier. Puis des notes élégantes d'amande apparaissent.

L'attaque en bouche est ciselée et même acidulée. On retrouve les notes de fleurs présent au frais laissant place peu de temps après au fruit comme le melon. Ce vin au côté dynamique est idéal pour les soirées festives !

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

Brut Sans Année
70 % de vin de la récolte 2016
30 % vin de réserve
Fermentation malolactique faite

CÉPAGES

70 % Pinot Noir
20 % Chardonnay
10 % Meunier

ACCORDS METS - VIN

Fromages pâte cuite
Pain et Chaource
Dés de jambon de Reims

DOSAGE : 8 g/l

FLACONNAGE

Demi-bouteille (37,5 cl) - Brut
Bouteille (75 cl) - Brut et Demi-Sec

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**

