

MÉLOMANE

-
Brut Rosé - Premier Cru

Au fil du temps, sa passion s'est nourrie, réfléchi et affirmée pour mieux s'exprimer... À tel point que, devant cette musicalité sans commune mesure, on ne peut que s'incliner. Volubile et généreux dans le partage, Mélomane surprend par sa maturité qui lui permettra de briller autour de la table auprès des plus fins gastronomes.

Mousse légère et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. Le Champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur rose orangé pâle avec des reflets rose saumoné intenses et d'un bel éclat dans le verre.

Le premier nez se montre frais et délicat, évoquant des notes de framboise, d'orange, de groseille, de cassis, de rose, de citron, de fraise, de grenade, d'amande. L'aération du Champagne permet d'apprécier des notes de fleurs des prés, coquelicot et pâquerette, d'orange sanguine, de pomme rouge, de pivoine, de pomelo, avec des accents de coing et de figue.

Le contact dans le palais est souple et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse à souhait, soutenue par une acidité intégrée à résonance d'agrumes. Le milieu de bouche se montre légèrement structuré par des tanins fins et polis, qui s'harmonisent dans le velouté tactile conféré par l'assemblage et la finition. La fraîcheur saisissante et la richesse fruitée de nos terroirs continuent leur symphonie lors d'une finale enjouée qui ne demande qu'à être partagée.

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

Brut Sans Année
70 % de vin de la récolte 2018
30 % vin de réserve
Fermentation malolactique faite.

FLACONNAGE

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

CÉPAGES

31 % Pinot Noir
14 % Chardonnay
36 % Pinot Meunier
19 % vinifiés en vin rouge

DOSAGE 7,3 g/l

ACCORDS METS - VIN

Chiffonnade de jambon de Parme et de mortadelle
Saint-Jacques grillées au paprika et beurre de corail
Pâte de choucroute et brunoise de fraises fraîches

Champagne Allouchery-Bailly
17, rue de Villers-aux-Nœuds - 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**

