

MÉTRONOME

-
Brut - Premier Cru

En marquant la mesure, il fait partie du trousseau de tout bon musicien. Garant de la régularité des pulsations musicales, Métronome impose son tempo pour que la composition complète puisse être exécutée tout en harmonie. Au rythme et à la vitesse voulue.

Métronome est un vin brillant à la robe jaune doré paré d'une effervescence vive et d'un cordon délicat.

Son nez évolué à la puissance ronde et modérée, exhale des arômes de pâtisseries et de pâte d'amande. Viennent ensuite des notes de fruits frais de pêche blanche.

L'attaque est bonne et assez tranchée. Les arômes de pêche présente au nez se révèlent également en bouche, avec un équilibre de l'acidité et de la sucrosité. Des saveurs douces de kiwis et de nectarines viennent compléter la palette aromatique de cette cuvée. La finale, d'une légère amertume d'agrumes est relativement longue et complète.

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 2015
30 % vin de réserve
Fermentation malolactique faite

CÉPAGES

65 % Pinot Noir
25 % Chardonnay
10 % Meunier

ACCORDS METS - VIN

Risotto poulet et champignon
Poisson blanc et légumes vapeur
Salade aux lards (spécialité champenoise)

DOSAGE : 8 g/l

FLACONNAGE

Bouteille (75 cl) - Brut
Magnum (1,5 l) - Brut
Jéroboam (3 l) - Brut
Mathusalem (6 l) - Brut

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**

