

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.

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 assez dense, de couleur or jaune clair avec des reflets jaune pâle argenté et profonds dans le verre.

Le premier nez se montre concentré, avec une certaine vinosité, et relevé par des notes d'épices douces. Il évoque des notes de biscuit, pâte d'amande, caramel au lait, fumé, mandarine confite, pêche jaune, ananas rôti. L'aération du Champagne permet de dévoiler des notes de miel d'acacia, noisette grillée, cassis, grenade, reine-claude confite, cumin, muscade, cannelle, pain d'épices.

Le contact dans le palais est riche et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et légèrement charpentée, soutenue par une acidité de pomelo et de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité à dominante sablo-argileuse à nuances calcaires, qui confère de la franchise, du volume fruité, de la mâche et de la salinité marine. L'ensemble livre une farandole de nuances aromatiques finement relevées par la structure à la fois vineuse et aérienne du Champagne. L'ensemble homogène gagne une finale pleine de sève, délicatement saline et marquée par un retour des arômes décrits en arrière-plan.

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 2016
30 % vin de réserve
Fermentation malolactique faite

FLACONNAGE

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

CÉPAGES

70 % Pinot Noir
20 % Chardonnay
10 % Meunier

DOSAGE 7,3 g/l

ACCORDS METS - VIN

Tataki de thon au sésame grillé et thon snacké aux épices satay
Mini burger au filet de bœuf, foie gras chaud et confit d'oignons
Saint-Marcellin, salade de jeunes pousses et réduction Ratafia

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**

