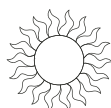




LE CLOS 667

MILLÉSIME 2009

" Champagne Complexe et Salin "



RETOUR SUR L'ANNÉE 2009

La floraison s'est déroulée de façon assez étalée de début juin jusqu'à la troisième décennie de juin.

La maturation des raisins s'est déroulée sous de véritables conditions estivales. Un temps chaud, sec et très ensoleillé accompagne la véraison durant la seconde quinzaine d'août. L'intermède pluvieux de début septembre aura pour principale conséquence un grossissement des raisins. Le retour d'un temps estival dès le 5 septembre a permis au raisin d'achever sa maturation dans des conditions optimales. Qualité sanitaire irréprochable avec quasiment aucune trace de botrytis dans les caisses.



VITICULTURE



ASSEMBLAGE : 63 % Chardonnay
27 % Pinot Noir 10 % Meunier

VILLAGE : Epernay

Parcelle complantée dans le domaine familial

EXPOSITION : Ouest

SOUS-SOL : crayeux

Vendangées manuellement le 23
Septembre 2009

Viticulture raisonnée en conversion HVE-VDC

PRODUCTION : 2814 bouteilles



VINIFICATION

Fermentation alcoolique maîtrisée à 17°C en
cuve inox thermo-régulée

Fermentation Malolactique bloquée

Passage en fût de chêne 6 mois

Mise en bouteille tardive

VIEILLISSEMENT : 13 ans minimum

DEGORGEMENT : 6 mois minimum

DOSAGE EXTRA-BRUT : 6.0 g/L

DÉGUSTATION



Teinte claire et brillante, effervescence très fine et abondante.



Complexe avec des arômes de miel, de fleur d'acacia, ou encore de pêche de vigne, relevé par des notes fraîches de groseilles et de menthol.



Attaque souple, bulles discrètes laissant le vin exprimer des saveurs de mangue, de miel et de cerise blanche, sur une finale fine et saline.

ACCORDS METS ET VIN

Cette cuvée sera appréciée en de multiples circonstances, ou tout simplement avec des huîtres fraîches.

