

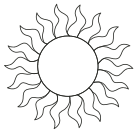
# CUMIÈRES

## PREMIER CRU - MILLÉSIME 2019

"Champagne Frais et Floral"



### RETOUR SUR L'ANNÉE 2019



Le climat chaud et ensoleillé des mois d'août et septembre, mais combiné à des nuits fraîches à l'approche de la vendange, a permis à la vigne de connaître une dynamique de maturation exceptionnelle, offrant des moûts dont l'équilibre entre acidité et taux de sucre ainsi que la concentration aromatique sont de bon augure pour les futures cuvées. Les températures élevées, parfois caniculaires, et la sécheresse qui prévalent depuis mi-juin n'ont globalement pas de conséquences sur le vignoble.

### VITICULTURE

100 % Chardonnay

VILLAGE : Cumières 1er Cru

PARCELLES : Les Houssettes, Les Culots

EXPOSITION : Sud-Ouest

SOUS- SOL : argilo-sableux

Vendangées manuellement le 17 Septembre 2019

PRODUCTION : 5770 bouteilles



### VINIFICATION



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

Fermentation Malolactique bloquée

MISE EN BOUTEILLE : 16 Juin 2020

VIEILLISSEMENT : 3 ans minimum

DEGORGEMENT : 24 Juin 2023

DOSAGE : < 6 g/L EXTRA-BRUT

LOT : L0923cu19a23

### DÉGUSTATION



Le versemment du champagne génère une mousse légère et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante. Le champagne arbore une robe lumineuse et assez dense, de couleur jaune pâle intense avec des reflets jaune vif d'un bel éclat.

Le premier nez mêle harmonieusement des notes boisées toastées et épicées, avec des notes alliées et de légumineuses d'origine argileuse. Le ton est donné. L'aération du champagne développe le plaisir autour de notes citronnées, de tilleul, de sureau, de fleurs sauvages, de verveine, de menthe poivrée, de poire, de bergamote, de massepain, de biscuit, avec des accents humifères, de cuir, de réglisse.



Le premier contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité citronnée et de pamplemousse jaune. Le travail sous bois confère de la respiration à un ensemble concentré et vineux de milieu de bouche, dont la fraîcheur pointue sableuse prolonge la présence tactile jusqu'à la finale plus aérienne et saline. L'empreinte de la forêt s'exerce avec gourmandise et élégance, laissant exhiler ses premières notes truffées.



### ACCORDS METS ET VIN

Accompagne parfaitement une mise en bouche de foie gras. Egalement en parfait accord avec des mets tels qu'un filet d'agneau rôti, risotto crémeux à l'huile de truffe blanches, écume au lait d'amande. Tout comme des fraîches ravioles farcies aux cèpes et trompettes de la mort, écume de thé fumé, pecorino râpé. Il se lie parfaitement avec un Saint-nectaire ou bien de la tomme de montagne.

