



COTEAUX CHAMPENOIS BLANC CHARDONNAY 2018

"Vin Minéral et Equilibré"

IDENTITÉ DU VIN

APPELATION : AOC Coteaux Champenois.

MILLÉSIME : 2018

AGE DES VIGNES : 40 ans

COULEUR : blanc



VITICULTURE



ASSEMBLAGE : 100 % Chardonnay

VILLAGE : Moussy

PARCELLE : "Plants de Chêne"

EXPOSITION : Sud-Est

SOUS-SOL : crayeux

Viticulture raisonnée en conversion HVE-VDC

Vendange Manuelle : 6 septembre 2018

PRODUCTION : 233 bouteilles



VINIFICATION

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

Fermentation Malolactique

Mise en bouteille : 23/01/2020

VIEILLISSEMENT : 15 mois en fut de chêne

DÉGUSTATION



D'une teinte or soutenu, la robe témoigne du temps passé en fût et de la maturité du millésime. Elle se pare de reflets ambrés qui accrochent la lumière, annonçant un vin de caractère, façonné par un élevage patient.



Au nez, l'expression est franche et généreuse. Les arômes de fruits secs (amande, noisette) se mêlent à des notes toastées et légèrement épicées, héritées du fût de chêne, tandis qu'une pointe minérale rappelle l'origine crayeuse du terroir de Moussy. La palette est dense, construite, révélant plusieurs strates aromatiques à mesure que le vin s'ouvre.



L'attaque en bouche est franche et charnue, portée par une matière riche et concentrée. Le gras du Chardonnay s'équilibre avec une fraîcheur saline qui structure l'ensemble et prolonge la finale. Le boisé, bien fondu, apporte du relief sans jamais dominer, laissant place à une sensation de plénitude et d'harmonie.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Ce Coteaux Champenois Blanc se déguste idéalement entre 10 et 12°C. Déjà à son apogée, il dévoile actuellement toute sa complexité, tout en offrant un beau potentiel de garde pour les 4 à 6 prochaines années.

ACCORDS METS ET VIN

Ce Coteaux Champenois accompagnera parfaitement les fruits de mer, les plats de poissons grillés, les volailles rôties et les fromages à pâte molle. C'est un vin élégant et raffiné qui saura satisfaire les palais les plus exigeants.

