

# CHAMPAGNE

*Elise Godin*

## A LA VIGNE

---

**Cépage** : 100% Chardonnay.

**Terroir** : 100% Fontaine-sur-Aÿ situé dans la grande Vallée de la Marne entre Reims et Epernay.

**Sol** : Sol brun calcaire, craie humide, légère et détendue.

**Pratique culturale** : Couvert végétal, travail du sol, enherbement naturel, limite les intrants et interventions superflues.

## A LA CUVERIE

---

- Récolte : Le 02/09/2020 à maturité aromatique optimum.
- 100% cuvée
- En cuve inox
- Fermentation Malo lactique non réalisée
- Élevage en cuve sur lies fines pendant 9 mois
- Tirage : 15/04/2021.
- Dégorgement : Liqueur fait maison le 19/03/2024.
- Dosage : 4 g/l.

## DEGUSTATION

---

**Service et conservation** : 8 à 10°C, à boire dans les 5/7 ans.

**Accord mets et vin** : Idéal avec des St Jacques, poisson blanc ou avec du fromage de chèvre type crottin de chavignol.

**Style du vin** : La cuvée Blanc de Blancs a pour objectif de faire ressortir le terroir du Fontaine-sur-Aÿ sur le cépage Chardonnay. Cette parcelle avec un sol brun calcaire apporte des arômes de fruit charnu ainsi qu'une légère rondeur, cependant la craie humide crée une sensation de salinité et minéralité dans le vin. Ce sol à double facette permet d'avoir un champagne équilibré et complexe, autant sur les fruits blancs que sur les fleurs et les agrumes.

**Production annuelle** : 1000 flacons (75cl) ; 30 flacons (150cl).

