



CHAMPAGNE
PROY-GOULARD
VIGNERONS à EPERNAY

GRANDE RESERVE

Existe en bouteille, magnum et Jéroboam

Assemblage – Vins de base 2018

33% de Pinot Noir

33% de Pinot Meunier

34% de Chardonnay

Dont 30% de vins de réserve et 10% vins passés en fût de chêne

Terroirs

Vignobles situés sur les communes de Trigny, Epernay et Vertus

Sol

Trigny : Sols bruns calcaires sur sables

Epernay : Argiles à silex sur craie

Vertus : Sols bruns calcaires sur craie

Vignes

Age moyen des vignes : 33 ans

De 8300 à 9500 pieds par hectares.

Récolte

Vendanges manuelles en septembre, transport en caissette ajourées.

Pressoir en inox à membrane.

Vinification

Débourbage statique de 15 à 20 heures. Vinification parcellaire.

Fermentation à basse température en cuves de petits volumes.

Fermentation malolactique réalisée. Elevage en cuve durant 5 à 7 mois après récolte.

Dosage : 7 g/l

Dégustation

Robe jaune dorée, mousse très fine.

Nez fin et minéral, arômes de fruits blancs, pêches.

Bouche fraîche et équilibrée, un vin soyeux et ample, finale longue et persistance.

Accords mets et vins

Salade d'écrevisses

Bar sauce crémée aux huitres

Soufflé au fromage

