



CHAMPAGNE
PROY-GOULARD

BRUT TENTATION

Fiche Technique



Assemblage

40% de Pinot Noir
40% de Pinot Meunier
20% de Chardonnay

Terroirs

Vignobles situés sur les communes de Trigny et Janvry (montagne de Reims)

Sol

Calcaire à dominance Argilo-sableux. Cette craie emmagasine et restitue l'eau. Elle stocke les principaux minéraux qui donnent au raisin son caractère.

Vignes

Age moyen des vignes : 33 ans
De 8300 à 9500 pieds par hectares.

Récolte

Vendanges manuelles en septembre, transport en caissette ajourées. Pressurage doux et fractionné. Seules les cuvées sont utilisées.

Vinification

Débouillage statique de 15 à 20 heures. Vinification parcellaire. Fermentation en cuves de petits volumes thermo-régulées. Fermentation malolactique réalisée. Elevage en cuve durant 5 à 8 mois après récolte. Vieillessement en bouteille pendant 2 ans minimum.

Dosage : 8g/l

Dégustation

Robe jaune claire, reflet doré, bulle fine.
Nez puissant, fruité (pêche/abricot) et vanillé
Bouche ample, souple et fruitée, où l'on retrouve les parfums du nez

Accords mets et vins

Roulé de jambon de Reims et Chaource
Terrine de langoustines
Cheese naan