



CHAMPAGNE
PROY-GOULARD
VIGNERONS à EPERNAY

BRUT TENTATION

Assemblage vins de base 2019

40% de Pinot Noir

40% de Meunier

20% de Chardonnay

Dont 20% de vins de réserve (vin de base Tentation)

Terroirs

Elaboré avec des raisins issus des vignes de Trigny - Massif de St Thierry ; sols argilo-sableux

Vignes

Age moyen des vignes : 30 ans

De 8300 à 9500 pieds par hectares.

Vignoble certifié HVE. Travail du sol.

Récolte

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

Vinification

Débourbage statique de 15 à 20 heures. Vinification parcellaire. Fermentation en cuves de petits volumes thermo-régulées. 5% des vins sont vinifiés en fûts de chêne. Fermentation malolactique réalisée. Elevage sur lies 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 élégant fruité (pêche/abricot)

Bouche ample, souple et fruitée, où l'on retrouve les parfums du nez

Accords mets et vins

Roulé de jambon de Reims

Terrine de langoustines

Cheese naan



Champagne Proy Goulard – 8 chemin de la Ferme des Forges

51200 EPERNAY – France - Tél +33 (0)3 26 32 44 69 – champagne@proy-goulard.fr – www.proy-goulard.fr