



CHAMPAGNE
PROY-GOULARD
VIGNERONS à EPERNAY

FUNAMBULE

Extra-Brut

Assemblage

60% de Pinot Noir

40% de Chardonnay

Dont 75% de vins vinifiés en petits fûts de chêne

Cuvée élaborée les années jugées exceptionnelles. Produite en petite quantité.

Terroirs

Pinots Noirs de Trigny

Massif de St Thierry ; Lieu dit « Les Châtillons » - sol argilo sableux

Chardonnays de Vertus

Cote des Blancs ; Lieu dit « Les Nuisats » - sol bruns calcaires sur craie en profondeur

Vignes

Age moyen des vignes : 40 ans

Récolte

Vendanges manuelles, transport en caisse à jour. Pressurage doux et fractionné. Seules les cuvées sont utilisées.

Vinification

Débourbage statique de 15 à 20 heures. Vinification parcellaire. Fermentation spontanées en petits fûts de chêne (6 à 8 vins). Batonnage 1 à 2 fois par semaine pendant 1 mois. Fermentation malolactique réalisée. Elevage sur lies durant 6 à 7 mois après récolte. Assemblage avec différents vins vinifiés et vieillies en fût de chêne et cuves inox. Vieillessement en bouteille pendant 5 ans minimum. Dégorgement manuel.

Assemblage vins de base 2015

Mise en bouteille : mars 2016

Dégorgement : février 2021

Dosage : 4 g/L

Dégustation

Robe jaune vert brillant, mousse très fine.

Senteurs de noisette, raisin secs, fruits confits et de miel. Palais onctueux, riche et salin. Ce Vin de champagne est intense, mature et puissant et sera un compagnon idéal à table avec des viandes blanches ou bien même un plateau de fromage.

Conseils

A déguster à température de 11-12°C, en osant le carafier pour en apprécier toute la richesse aromatique.

Accords mets et vins

Curry de Lotte

Foie gras aux épices sur feuilletés d'abricot

