



# CHAMPAGNE PROY-GOULARD

VIGNERONS À EPERNAY



## EPHEMERE – MILLESIME 2014

BLANC DE NOIRS – BRUT NATURE

*Assemblage de la vendange 2014*

60 % de Pinot Noir – 40 % de Meunier

*Terroirs*

Vignoble situés sur Epernay

*Sols*

Epernay : argiles et marnes sur veines de grès érodés (pierre meulières)

Trigny : sables sur argiles

*Vignes*

Age moyen des vignes : 35 ans. Entretien de la vie des sols, maîtrise des rendements, recherche des équilibres naturels des raisins.

*Récolte*

Vendanges manuelles en septembre, transport en caissette ajourées. Pressoir en inox à membrane Europress. Programme de pressurage adapté à l'état des raisins. Seules les cuvées sont utilisées, les tailles sont isolées.

*Vinification*

Débourbage statique de 15 à 20 heures. Fermentation alcoolique à basse température en cuves de petits volumes. Fermentation malolactique réalisée. Elevage en cuve inox sur lies de 9 mois après récolte. Sans filtration et passage au froid naturel. Vieillessement en bouteille pendant 6 ans. Poignettage manuel avant remuage.

*Tirage : mars 2015 - Dégorgement : aout 2022 - Dosage : 0 g/l*

*Dégustation*

Ce millésime nous dévoile un nez puissant, une attaque délicate sublimée par des arômes d'abricot et une finale longue et complexe. Un Champagne non dosé qui saura plaire autant aux amateurs qu'aux connaisseurs.

*Conseils*

Un grand Champagne à boire dès maintenant ou à conserver quelques années pour une évolution aromatique vers le miel. Le faible dosage incite à déguster ce Champagne à l'apéritif. Laisser s'ouvrir quelques minutes avant de déguster.

*Accords mets et vins*

Tartare de daurade

Carpaccio de Saint jacques



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