



# Extra-Brut " Le Talus de Saint Prix "

**Assemblage :** 60% Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay.

**Terroir :** Argilo Calcaire

**Rendement :** 65 hl/ha.

**Age des vignes :** 40 ans.

**Vendange :** 70% vendange 2014 et 30% vendange 2013.

**Dosage :** 5,5g/l

**Production annuelle :** 6.000 bouteilles

**Format :** bouteille (75cl)

#### **Vinification :**

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide

Pressurage traditionnel

Fermentation alcoolique par ensemencement en cuves inox et émail et fûts de chêne de plus de 10 ans (25%)

Fermentation malolactique partielle.

**Elevage :** 6 mois sur lies suivi d'une filtration avant la mise en bouteille.

**Vieillessement :** 4,5 ans en bouteilles.

**Potentiel de vieillissement :** A consommer dans les 3 à 5 ans.

**Dégustation :** Robe jaune citron. Nez pain beurré, brioche. Bouche fraîche rappelant les arômes de pâtisseries.

#### **Service :**

Servir à 9°C à l'apéritif, ou avec des fromages type munster, maroilles.



« La robe pâle au reflets argent et aux bulles vivaces nous emmène vers un nez de fruits secs, d'agrumes, d'abricot, de foin, de mélisse et de citronnelle. En bouche, l'attaque est ronde et suave, presque miellée, ranimée par des bulles fines et des saveurs acidulées. Un champagne pour l'apéritif, qui accompagnera aussi parfaitement des Saint-Jacques snackées ou des langoustines. »



« Robe or clair. Nez net et typé mêlant fruits à chair blanche, végétaux secs, notes de viennoiserie, dimension minérale. Attaque ample et fraîche, texture fine, évolution plus structurée dont on apprécie l'élégante austérité teintée d'une légère amertume. »



« Une robe pâle ; un nez fin et léger sur les fruits mûrs, la vanille, la pâtisserie et les épices. Construite sur la fraîcheur, une bouche nette, droite et vive, d'une vigueur prometteuse. »



« Mousse aérienne, vin droit, simple mais pur, parfait apéritif. »  
14,5/20

