



# 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 :** 45 ans.

**Vendange :** 70% vendange 2016 et 30% vendange 2015.

**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 fûts de chêne de plus de 10 ans (25%)

Fermentation malolactique non faite.

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

**Vieillessement :** 3,5 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.



« Cette cuvée développe une bonne amplitude en bouche, avec du gras, de la longueur et de la puissance. Le côté crémeux s'affirme en fin de dégustation. À essayer avec des crustacés poêlés au beurre comme un homard breton. »



« Sur fond de fruits secs (lié à un léger passage sous-bois) et de menthol, il dévoile en bouche une trame épurée où le végétal côtoie des notes plus gourmandes de brioche et de beurre. La finale, vive et acidulée, escorte cet univers épuré vers des touches de pomme cuite et de coing. »



« 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 faveurs 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. »

