

Le Dessous de la Cabane

"Pour mettre à l'honneur la parcelle sélectionnée pour la production du vin rouge de l'assemblage."



Assemblage

Vin blanc composé de 60% Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay et ajout de 15% de vin rouge issu de Meunier de la parcelle Le Dessous de la Cabane

Dosage

brut
6 g/L

Terroir

Argilo-calcaire mêlé de silex

Vendanges

50% vendange 2020 et 50% vendange 2021

Age des vignes : 35 ans

Production annuelle : 7 000 bouteilles

Vinification

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

Pressurage traditionnel

Fermentation alcoolique spontanée par levures indigènes en cuves inox et fûts de chêne de plus de 5 ans (25%)

Fermentation malolactique non recherchée

Sans collage, sans passage au froid, sans filtration

Élevage

6 mois sur lies avant la mise en bouteille

Vieillessement et potentiel

Vieillit dans nos caves de 24 à 36 mois en bouteille

À consommer dans les 2 à 4 ans

Food Pairing

En apéritif
ou sur un dessert à base de
fruits frais

Dégustation

Robe rose clair
Nez fruité et gourmand
Bouche fraîche aux fines notes de fruits rouges

Service

Servir à 9°C

Format

Bouteille (75cl)
Magnum (1,5L)



Livre des Champagnes 2026 Gault & Millau - 90/100

"Ce vin séduisant, paré d'une robe pâle, dévoile un nez complexe aux notes de pomme, groseille, framboise et amande, qui s'enrichit à l'aération de nuances florales (rose, glycine) et fruitées (cerise acidulée, melon). La bouche, juteuse et salivante, offre une texture veloutée avec des arômes de fruits noirs, d'eucalyptus et d'herbes fraîches, complétés par des touches fumées. Sa bulle fine et son équilibre maîtrisé entre rondeur et trame tannique, rehaussés d'une pointe de minéralité, en font un parfait compagnon gastronomique, idéal avec un bœuf bourguignon ou des abats."

