

Brut Nature Les Marnes Blanches



Assemblage : 100% Chardonnay.
Terroir : Argilo Calcaire avec petits silex.
Rendement : 65 hl/ha.
Age des vignes : 40 ans.
Vendange : 100% vendange 2013.
Dosage : 0 g/l.
Production annuelle : 1.000 bouteilles.
Format : Bouteille (75cl).

Viticulture : biologique, travail du sol

Vinification :

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide. Pressurage traditionnel.
Fermentation alcoolique spontanée avec levures indigènes dans des fûts de chêne de plus de 10 ans (100%).
Fermentation malolactique bloquée.

Élevage : 6 mois sur lies suivi d'un collage avant la mise en bouteille.

Vieillessement : 3 ans en bouteilles.

Potentiel de vieillissement : A consommer dans les 3-5 années.

Service :

Servir à 10°C à l'apéritif, avec des toasts, des fruits de mer.



« C'est un très joli blanc de blancs frais et minéral, doté de notes fumées et acidulées. Les arômes de citron et de citronnelle rafraîchissent la bouche. Diablement appétente, cette bouteille est à déguster pour elle-même. »



« Ce brut nature lumineux, où la craie et les fleurs blanches mènent le bal aromatique, se livre comme un jus de roche, au gré d'une bulle fine qui rythme en bouche un fond d'agrumes et d'amandes fraîches. La finale, longue et savoureuse, ne perd pas en texture malgré l'absence de dosage. »



« La marne ? Une roche sédimentaire associant argile et calcaire, dont l'impact sur les sols varie en fonction de la proportion de chaque élément : lourds et froids quand l'argile domine, plus légers et chauds lorsque la teneur en calcaire augmente. Le chardonnay, seul cépage présent dans ce brut nature qui a vu le bois, y a puisé un nez léger de fruits exotiques et une bouche minérale, tendue et acidulée. Le fût a légué un boisé très subtil... »