

Cuvée ORIGINEL

Descriptif technique :

- Vignoble de la Vallée de la Marne : **Cuisles - parcelle Le Bout de la Ville**
- Sols : **argile verte illite, terreux, sablonneux,**
- Age des vignes : **40 ans**
- Assemblage cépages : **70% Meunier et 30% Pinot Noir**
- Assemblage années : **2005**
- Nombre de bouteilles produites : **1 000**

VINIFICATION

- Fermentation alcoolique : **en cuve inox**
- Fermentation malo-lactique : **oui**
- Elevage : **en fût - Tirage sous liège et agrafage.**
- Vieillesse en cave : **120 mois sur lies**
- Dosage : **Extra Brut**

Disponible en bouteilles (75 cl).



Dégustation :

- **Robe** : robe dorée et profonde, avec une effervescence abondante qui alimente un mince cordon. Présentation visuelle riche, très mature.
- **Nez** : nez très ouvert de pain grillé, miel, laurier et pomme cuite. Complexe à l'aération (cire, amande grillée, cendre, pain), mariant arômes tertiaire et d'autolyse.
- **Palais** : l'attaque est franche. La bouche se révèle ensuite structurée et pétulante. L'effervescence et la vinosité apportent beaucoup de volume et de rythme et génèrent une texture tout d'abord proche du lin, puis plus crémeuse ensuite. Le dosage se tient en retrait et laisse la minéralité la fraîcheur s'exprimer. On perçoit des notes de morilles à la crème. La finale est très longue (10 à 12 secondes), légèrement acidulée, amère et salée. Très complexe et délicate.
- **Température & Accord mets** : Grand vin mature, puissant, complexe. Sa structure (vinosité, acidité) le destine à la gastronomie. Une cuvée à servir entre 10 et 12°C dans une grande flûte bien galbée. Parfait avec un fromages de vache crémeux et bien affiné ou une poularde de Bresse à la crème, un poisson sauce hollandaise.

« C'est le Champagne comme le faisait mon arrière Grand-père. D'abord passé dans nos deux meilleures barriques, le vin est ensuite filtré au blanc d'oeuf selon la méthode des anciens. La bouteille est à bague carrée, fermé à la main avec un bouchon en liège et une agrafe. » André Heucq