

Les Pêcherines

VIEILLES VIGNES



Déjà les moines avaient identifié le secteur des Pêcherines pour ses arômes uniques et ses notes de pêche blanche. Les faibles rendements de ces vieilles vignes, intensifient la concentration aromatique tout en maintenant une belle élégance en finale.



Appellation:

AOC CHAMPAGNE

Terroir:

Montagne de Reims –Chigny-les-Roses - 1^{er} cru

Particularités:

Les Pêcherines se trouvent juste au dessus de l'église, ancienne propriété de l'Abbaye Saint-Remi, en face de la parcelle « Dessous le Mont »

Composition des sols:

argilo-calcaire, craie

Cépage:

80% chardonnay « Les Pêcherines » 1969
20% pinot noir « Dessous le Mont » 1992

Repos en cave:

5 ans

Repos après dégorgement:

6 mois

Engagements environnementaux:

Préservation des sols vivants, conduite raisonnée du vignoble, travail du sol et labour. Pas d'insecticide. Test de non-résidu de pesticides, rendements contrôlés (ébourgeonnage strict)
Double certification Haute Valeur Environnementale niveau 3 et certification agriculture durable

Vinification:

Pressoir Coquard 4000 et 8000 kg à capacité variable
Doctrine: « aussitôt cueilli, aussitôt pressé »
Cuves thermorégulées. Fermentation malolactique

Dosage:

BRUT – Liqueur à base de vin de réserve et de sucre de canne selon une recette historique et adaptée à chaque cuvée.

Accords:

Saint-Jacques crème d'agrumes, blanquette de veau, risotto crémeux

Instants:

Apéritif gourmand

Notes de dégustation:



Or brillant avec de fines bulles



Pêche blanche



Notes exotiques, mangue, ananas

Finale intense et complexe



