

# 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.

- Terroir:** Montagne de Reims  
Chigny-les-Roses - 1<sup>er</sup> cru
- Lieux-dits :** **Lieu-dit « Les Pêcherines » planted in 1969**  
**Lieu-dit « Le dessus le Mont »**
- 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:** **« Cinque terre »** : 5 horizons  
craie-marne-sable fin-limons-argile fine
- Cépage:** 80% chardonnay **« Les Pêcherines » 1969**  
20% pinot noir **« Dessous le Mont » 1992**
- Repos en cave:** 5 ans
- Repos après dégorgement:** 6 mois
- 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 ou dîner gastronomique
- Notes de dégustation:** Or brillant avec de fines bulles  
Pêche blanche  
Notes exotiques, mangue, ananas  
Finale intense et complexe

