

CHAMPAGNE G. X. CROCHET

EXTRAIT DE NOIRS

Extrait : n.m. désignant un concentré d'une substance végétale ou un fragment d'une oeuvre musicale.

Terroir et Cépage

Extrait de Noirs est un Champagne Rosé de Saignée parcellaire de Pinot Meunier.

La parcelle « Les Thiercelieux » se situe à Bergères-sous-Montmirail où depuis 50 ans cette vigne s'épanouit sur une terre argilo-calcaire. Le sol est travaillé afin de favoriser l'expression du terroir.

Ce Champagne est élaboré seulement lorsque l'année le permet : raisins extrêmement sains et d'une maturité phénolique optimale.

Vinification de la cuvée Extrait de Noirs

Lors de la vendange, les plus belles grappes sont sélectionnées à maturité. Elles sont immédiatement éraflées et foulées. Les raisins ainsi écrasés se retrouvent au contact du jus et peuvent libérer leurs arômes, leurs tanins et leurs matières colorantes. La macération dure 14 heures puis seul le jus de goutte est transféré en cuve inox pour la vinification.

Fermentation alcoolique avec maîtrise de la température pour conserver tous les arômes suivie d'une fermentation malolactique complète.

Utilisation du bisulfite à moindre dose et jamais au dégorgement.

Pas de filtration. Stabilisation tartrique par passage au froid naturellement.

Vieillesse sur lies d'un minimum de 2 ans.

Dosage et contenance disponible

La cuvée Extrait de Noirs est dosée à 7g/l. Seulement 651 bouteilles constituent cette cuvée issue des vendanges 2015.

Dégustation

Robe d'un rouge rubis soutenu. L'effervescence est intense et la mousse onctueuse. Nez profond de fruits rouges et noirs : framboise, cerise griotte et cassis. En bouche, la touche vineuse et les tanins enrobent la gourmandise des fruits rouges. La finale, très persistante, conserve ses notes fruitées et une remarquable longueur.

Service

Le vin s'exprimera mieux après quelques minutes d'aération.

Gourmand et ayant du caractère, c'est un Champagne de plaisir qui accompagnera aisément tout un repas estival (grillades...). Il se marie aussi très bien avec de la charcuterie sèche, de l'agneau, ou des plats plus exotiques.

Servir à 9°C.

