

CHAMPAGNE G. X. CROCHET

— HARMONIE 3.8 —

Harmonie : n.f. désignant un groupe de sons, de goûts, de couleurs ou d'odeurs qui vont provoquer une sensation d'ensemble agréable.

Terroir et Cépage

Champagne d'assemblage ayant beaucoup de charme et d'intensité aromatique.

Composé suivant les années à 60% de Pinot Meunier, 10% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay reflétant l'image de notre vignoble où les 3 cépages sont répartis sur nos 8 crus des différents terroirs de la Côte des Blancs, des Coteaux du Sézannais, de la Vallée de la Marne et des Coteaux du Petit Morin.

Vinification de la cuvée Harmonie 3.8

Une attention très particulière est apportée au pressurage effectué par un pressoir pneumatique, et la plupart du temps, les tailles sont écartées.

Débourbage naturel.

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

Intervention oenologique minimale : jamais de modification de l'acidité ou de la couleur. Utilisation du bisulfite à moindre dose et jamais au dégorgement.

Stabilisation des vins par filtration sur kieselguhr et passage au froid.

Assemblage des vins uniquement élevés en cuves afin de garantir la plus grande fraîcheur.

Vieillessement sur lies d'un minimum de 2 ans.

Dosage et contenance disponible

La cuvée Harmonie 3.8 est dosée à un peu moins de 7g/l afin de révéler harmonieusement son caractère.

Harmonie 3.8 est disponible en bouteilles et demi-bouteilles.

Dégustation

Robe d'un jaune soutenu avec de légers reflets cuivrés. Ses bulles sont fines.

Nez présentant un bouquet séduisant de fruits rouges. La cerise prédomine mais la présence du Chardonnay laisse une délicate effluve de fleurs blanches d'aubépine.

L'attaque franche se développe par la suite sur une belle matière et un léger gras. La finale est sur la discrétion et la finesse avec une délicate note d'amande.

Service

Idéal à l'apéritif.

Accompagne les viandes blanches en particulier.

Servir à 7°C.

