



CHAMPAGNE G. X. CROCHET

EUPHONIE D.C.
(SOLERA)

***Euphonie D.C.** : n.f. désignant un assemblage harmonieux de sons. D.C. (Da Capo) est une locution signifiant « depuis le début ».*

Terroirs et Cépages : *Pour la cuvée issue du tirage 2021 :*

Terroirs : Bergères-sous-Montmirail pour les Coteaux du Petit Morin (80%), Troissy et Mareuil-le-Port pour la Vallée de la Marne (4%), Saudoy et Barbonne-Fayel pour les Coteaux du Sézannais (10%) et Cramant, Cuis, Oiry pour la Côte des Blancs.(6%)

Type de Sol : Crayeux pour la Côte des Blancs, crayeux et sableux pour le Sézannais et argilo-calcaire pour les Coteaux du Petit Morin et la Vallée de la Marne.

Viticulture : Raisonnée, enherbement et labours. Certification Viticulture Durable en Champagne.

Cépage : 70% meunier 20% Chardonnay 10% Pinot noir

Millésime : Vendanges 2014: 4%; Vendanges 2015 : 1%, Vendanges 2016 : 5%; vendanges 2017 : 15%; Vendanges 2018 : 15% Vendanges 2019 :60%

Densité de plantation : 8000 pieds/Ha

Âge moyen des vignes : 35 ans

Taille : Chablis pour les Chardonnays, Vallée de la Marne et Guyot (dans les jeunes vignes) pour les Meuniers; Cordon de Royat pour les Pinot Noirs.

Vendanges : manuelles

Vinification :

Pressurage : pressoir pneumatique.

Débourbage naturel.

Fermentation alcoolique : en cuves inox thermorégulées, maîtrise de la température pour conserver tous les arômes.

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.

Vieillessement sur lies pendant 24mois.

Production : 691 bouteilles

Dosage et contenance disponible :

Dosage de 5,5 g/l.

Le dégorgement est antérieur au min. 4 mois avant la vente.

Euphonie D.C. est disponible en bouteilles.

Dégustation et Service :

Cette Réserve de vin perpétuelle représente l'assemblage harmonieux de nos terroirs et de nos millésimes.

Robe d'un jaune soutenu. Ses bulles sont fines. Nez aux arômes complexes de fruits exotiques, fruits secs et nougat. L'attaque est franche et avec une belle amertume. La finale est sur des notes tertiaires d'amandes toastées.

Idéal à l'apéritif. Pour des amateurs de notes complexes et évoluées, un beau voyage dans l'univers de la réserve perpétuelle. Servir à 8°C.

