



# Rue du Sorbier

**Brut**

## **Découvrez une création :**

Rue du Sorbier est la cuvée de découverte de la Maison. Son assemblage est fidèle à l'encépagement de notre vignoble : 80 % Meunier, 15 % Pinot Noir, 5 % Chardonnay.

C'est un champagne né de la récolte des raisins de la parcelle la plus ancienne de la Maison (1973), située au lieu-dit « Les Gautelleries » à Cuchery.

Alliant 75 % de vins de l'année à 25 % de vins de réserve, cette cuvée bénéficie de plus d'un vieillissement 25 mois sur lies.

## **Comprenez son élaboration :**

Pour concevoir Rue du Sorbier, je suis le mode de vinification « classique » de la Maison : les fermentations alcooliques et malolactiques débutent sur moûts (jus de raisin) dès la vendange. Les moûts, en quantité mesurée et maîtrisée, permettent alors à la future cuvée de développer toute sa richesse aromatique. Un suivi précis et constant tout comme la température des cuves, mènent le vin jusqu'à une fermentation malolactique complète. S'en suit alors un passage au froid en sustentation, soit de façon progressive (-3° pendant 15 jours) pour stabiliser les vins. Est ensuite pratiquée, une filtration dite tangentielle : une technique basée sur la microporosité de la céramique servant de filtre « naturel » des vins.

## **Eveillez vos sens :**

Véritable invitation dans l'univers de la gourmandise, Rue du Sorbier vous propose au nez, un florilège d'arômes de fruits jaunes (pêche, abricot, mirabelle, poire). Son caractère olfactif est suivi d'une bouche tendre et ronde. A la fois fruité et mature (fruits compotés, tarte tatin, miel) par sa dominance de Pinot Meunier, c'est un champagne fédérateur. Autour d'une table, d'un apéritif, en soirée, Rue du Sorbier saura plaire à tous les amateurs !

## **Faites frémir vos papilles :**

Un délice avec une volaille crémeuse ou un petit gibier à plumes...