



Rue du Sorbier

Brut Nature

Découvrez une création :

Rue du Sorbier dans sa version Brut Nature, soit non dosée, vous invite à découvrir pleinement l'essence du terroir de la Maison. Son assemblage de 80 % de Meunier, 15 % de Pinot Noir et 5 % de Chardonnay est fidèle à l'encépagement du vignoble. 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 de 36 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 :

Son assemblage de 80 % de Meunier, 15 % de Pinot Noir et 5 % de Chardonnay lui confère des attributs fruités, c'est ici le Meunier qui domine dans une acidité tonifiante car aucun ajout de sucre n'a été effectué. Une cuvée qui, accompagnée d'huîtres ou de poisson, mettra les sens des dégustateurs avertis en éveil...

Faites frémir vos papilles :

Un accord tonique avec des sushis ou une salade d'oranges fraîches !