



Rue du Sorbier

Demi-sec

Découvrez une création :

Rue du Sorbier Demi-Sec (40 g/l) est une variante sucrée de la Maison. Elle initie aux saveurs suaves et invite à des modes de dégustations originaux. 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 6 mois après dégorgement.

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 stabulation, 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.

Pour permettre à la liqueur de ce Demi-sec de se fondre harmonieusement avec le vin, celui-ci est dégorgé et laissé en repos en palettes le plus longtemps possible.

Eveillez vos sens :

L'été, buvez-le frappé, à l'apéritif ou versez-le sur une salade de fruits juste avant de la servir. Pour le goûter frappé, placez la bouteille dans le congélateur pendant 45 minutes, disposez quelques glaçons dans un grand verre, puis versez-y le champagne.

Faites frémir vos papilles :

Un contraste savoureux avec un foie gras et son confit de champagne rosé.