

LA RUELLE DES LOUPS

BOUCHAGE SOUS LIÈGE

- **APPELLATION** : AOC Champagne
- **CÉPAGE** : 60% Meunier - 40% Pinot-Noir
- **TERROIR** : Sables de Montigny sous Chatillon, Vallée de Marne.

Certifiés TERRA VITIS, Zéro désherbant, zéro insecticide.

- **ACIDITÉ TOTALE** : 4.6 g/L
- **DOSAGE & PH** : 3 g/L - 3.06
- **DÉGORGEMENT** : janvier 2017
- **TIRAGE** : mai 2015
- **DEGRÉ** : 12°
- **VINIFICATION** : Vinifié 100% en cuve inox Ovoïde. Fermentation malo-lactique faite. Mise en bouteille de façon ancestrale et manuelle par la technique du bouchage sous liège. Cet élevage favorise la micro-oxygénation du vin et ouvre la puissance et finesse de ses arômes.
- **ACCORD** : Cette cuvée présente une robe dorée, claire et chatoyante. Il s'agit d'une superbe présentation. On perçoit des notes des fruits rouges dotées de beaucoup de fraîcheur. La fraise et la groseille, accompagnées d'un soupçon de pomme reinette, donnent le ton. Avec le réchauffement, l'expression est plus terrienne et évoque les racines, les feuillages et les fruits écrasés.

L'attaque est souple et marquée par l'effervescence. Cette dernière se fond rapidement dans le corps léger du vin et vient en soutien de l'acidité pour mettre en valeur le beau fruité du vin. Malgré le faible dosage, le vin s'exprime sans agressivité grâce à la belle sélection des jus. Ce « blanc de noir » se distingue de ses paires. Loin de la recherche de la concentration et de la puissance, il exprime sa personnalité avec délicatesse et élégance. Il se livre au dégustateur curieux comme un fruit liquide et évanescent.

Il s'apprécie dès l'apéritif puis sur notes plus marines ainsi que sur des risottos.



Champagne Marie Copinet

Siège social : 17, rue du Moulin - 51260 Montgenost

Cave : 8, chemin du plessis Z.A. le bassin - 10370 Villenaux la Grande

Tél. : +33 (0)6 71 62 43 63 / +33 (0)3 25 21 13 22

E-mail : champagne@marie-copinet.com