



CHAMPAGNE

Dérouillat

• CRÉATEUR DE SOURCES DE VIE •

MILLÉSIME

Fanette

Le Terroir

- Crus entrant dans la composition : Coteaux sud d'Épernay : Monthelon et Épernay
- Age moyen des parcelles : 35 ans
- Situation des parcelles : SUD - SUD-EST
- Sol : Argilo-Calcaire



La Méthode Culturelle

- Porte-greffe : 41B
- Particularité de la viticulture : Haute Valeur Environnementale
- Enherbement - Confusion sexuelle - Labour
- Traitement des effluents et amendements naturels (algues compostées, fumures d'ovins)

La Vinification

- Année de récolte : 2014
- Proportion des cépages assemblés : 40% Chardonnay, 30% Meunier et 30% Pinot Noir
- Pressoir : type Coquart traditionnel, rond, vertical de 4000 kg soit 25 hl 50
- Particularité de la vinification : en cuves inox avec fermentation malolactique
- Dosage : 8g/L
- Qualité : Brut
- Flacons : Bouteilles



La Dégustation

- Personnalité du vin, commentaires de dégustation : Couleur jaune paille, seigle, la finesse et l'élégance de ses bulles sont assurément un avant goût de paradis. Nez intense, épanoui, fruits mûrs, bouche briochée.
- Conseils de dégustation : Avec un chapon ou ris d'agneau, copeaux de courgette et aubergine.

