



CHAMPAGNE

Dérouillat

• CRÉATEUR DE SOURCES DE VIE •

Georges-William

Secret
de Famille



Le Terroir

- Crus entrant dans la composition : Coteaux sud d'Épernay : Monthelon, Chavot et Épernay; et Côte des Blancs : Cuis
- Age moyen des parcelles : 30 ans
- Situation des parcelles : SUD / SUD-EST
NORD-OUEST
- Sol : Argilo-Calcaire et 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

- Proportion des cépages assemblés : crée en mémoire de nos 2 grands-pères Georges et William, seul l'élaborateur connaît les proportions de l'assemblage des Pinot Noir, Meunier et Chardonnay ; comme l'indique le nom, ce Champagne est un Secret de Famille !

Pressoir : type Coquart traditionnel, rond, vertical de 4000 kg soit 25 hl 50

- Particularité de la vinification : en cuves inox avec fermentation malolactique
- Vieillessement : 3 années de caves.
- Dosage : 12g/L
- Qualité : Brut ou Demi-Sec

Flacons : Bouteilles

La Dégustation

- Personnalité du vin, commentaires de dégustation : Couleur jaune or, lumineux, bulles généreuses et dynamiques. Fruité, racé, vineux, frais et élégant.
- Conseils de dégustation : Avec un dessert aux fruits exotiques, pièce montée, crème brûlée. Ce Champagne de terroir accompagnera dignement les moments intenses de votre vie.

