

La Haute Cirrière Blanc de Noirs



Domaine situé à Vincelles dans la Marne dont Jérôme BLIN, actuel vigneron perpétue la tradition familiale remontant à 1671. Le domaine en 2024 se compose de 2 ha 26 en agriculture biologique et 49 ares de meuniers en conversion. Au total il y a 45 % de cépage meunier, typique de la Vallée de la Marne, ainsi que 14 % de Pinot Noir et 31 % de Chardonnay et 10 % de Pinot Gris.

FICHE TECHNIQUE

Assemblage : 95 % Meunier, 5 % Pinot Noir

Année : 2019

Terroir : vignoble situé sur le terroir de Vincelles

Parcelles : la Cirrière (22 ares de meuniers sur sable) et les Epinons (30 ares de pinot noirs sur sable)

Sol : sable de l'éocène, typique de la Vallée de la Marne

Exposition : Sud et sud-ouest

Age moyen des vignes : 55 ans.

Méthodes de travail des vignes : selon le mode de culture biologique.

Récolte : Vendanges manuelles

Vinification : en fût de chêne 228 litres et en cuve inox, sans

Fermentation Malo Lactique, avec filtration, sans collage, et levures indigènes

Mise en bouteille : Mars 2020

Viellissement sur lies : 46 mois.

Date de dégorgement : janvier 2024

Dosage : Extra-brut