

Les Caillasses 2012

Brut



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 : 50% meunier, 50% chardonnay

Année : 2012

Terroir : vignoble situé sur le terroir de Vincelles.
Sol : argilo limono calcaire, typique de la Vallée de la Marne
Exposition : Sud et sud-ouest
Age moyen des vignes : 45 ans
Méthodes de travail des vignes : selon le mode de culture biologique (non certifié)
Récolte : Vendanges manuelles
Vinification : traditionnelle, sans filtration, sans collage, levures indigènes
Mise en bouteille : en avril 2013
Vieillessement sur lies : 9 ans et 8 mois.
Date de dégorgement : décembre 2022
Dosage : brut
Production : 400 bouteilles

Fiche de Dégustation :

La robe est dorée et le nez laisse apparaître des notes de torrifications et d'épices ce qui amène en bouche une amplitude et une gourmandise avec des notes de fruits exotiques conjuguant finesse et longueur.

Associations culinaires :

Magret de canard sauce au miel et à l'orange
Cerf sauce aux airelles
Oranges pochées aux épices