

Les Caillasses 2015

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 : 2015

Terroir : vignoble situé sur le terroir de Vincelles.

Sol : caillasses calcaire et argile verte

Exposition : 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 2016

Viellissement sur lies : 37 mois

Date de dégorgement : décembre 2022

Dosage : brut

Production : 400 bouteilles

Fiche de Dégustation :

La robe est jaune paille et le nez présente des arômes briochés, et en bouche une belle salinité accompagnée des arômes de poire bien mûre et gourmande.

Associations culinaires :

Huitres juste pochées au cresson et caviar

Bœuf sauce au melon amer

Pamplemousse poêlé à l'anis