

# Le Champs de l'Épinette

## Cuvée parcellaire

### 100 % Pinot noir



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 : 100 % Pinot Noir

Année : 2019

Terroir : cuvée parcellaire issue de la parcelle le Champs de l'épinette située à Dormans

Sol : argilo calcaire.

Exposition : ouest

Age moyen des vignes : 30 ans

Méthodes de travail des vignes : selon le mode de culture biologique et agroforesterie

Récolte : vendanges manuelles

Vinification : en cuve inox, sans filtration, sans collage, levures indigènes

Mise en bouteille : mars 2020

Vieillessement : 25 mois sur lies

Dégorgement : avril 2022

Production : 1000 bouteilles

#### Fiche de Dégustation :

La robe est jaune pâle et le nez laisse apparaître des notes d'épices et de cannelle d'une belle puissance. En bouche on a une attaque pleine de fraîcheur qui laisse place à un côté beurré et gourmand qui vous ramène ensuite vers une final épicé.

#### Associations culinaires :

Cailles rôties au sirop d'érable et gingembre.

Filet de Mostelle, sauce citronnelle-poivre timut.

Poires rôties au gingembre sur un lit de mascarpone et noisettes grillées.