Marie Copinet

Argilla Villonissa Blanc de Blancs Extra Brut

Par Qaviste

Détails de l'offre



ARGILA VILLONISSA

Le nez s'ouvre sur la fleur blanche, la pomme croquante et le zeste de citron, avec une touche crayeuse qui évoque la terre fraîche d'un atelier de céramiste. En bouche, rien ne maquille le chardonnay. Zéro dosage, une texture soyeuse, une effervescence aérienne qui caresse plus qu'elle ne pique. La finale s'étire, saline, relevée d'une pointe poivrée. Un Champagne de terroir, droit et précis, qui parle de son village avant de parler de sa maison.

Pays

France

Région

Champagne

Culture

Biologique en reconversion

Appellation

Champagne AOC

Cépage

100% Chardonnay issus des vignes du domaine à Villenauxe-la-Grande, sur sols d'argile blanche.

Couleur

Blanc

Sols

Villenauxe-la-Grande, sur sols d'argile blanche

Vinification

Levure indigènes

Vinification peu interventionniste. Élevage intégral en œufs d'argile fabriqués à partir de l'argile de Villenauxe. Prise de mousse en bouteille. Brut nature, sans dosage

Vieillissement

Elevage 24 mois sur lattes et 10 mois après dégorgement

Dosage

0g/l

Maturité

A déguster de nos jours à 2030

Accord mets / vin

Huîtres nature, tartare de féra au citron vert, sole meunière ou un vieux Gruyère d'alpage en fines lamelles. Il brille aussi seul, à l'apéritif, quand on veut vraiment écouter un Champagne.

Service

Déguster à 9°C

Contenance

75cl

Degré alcoolique

12%vol

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton