

Champagne Baillette - Prudhomme, Champagne, France

Héritage

AOC Champagne Premier Cru



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 12,5 %
Dosage: 6gr/L
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

80% Chardonnay
20% Pinot Noir
(environ 50 % de vins de réserve)



Terroir

Montagne de Reims, Trois-Puits
Sol crayeux classé 1er Cru



Viticulture

Agriculture raisonnée



Vinification

Pressoir traditionnel en bois (Coquard)
1ère fermentation en cuves émaillées et inox
Elevage 12 mois en fûts de chêne
Assemblage de 3 millésimes
Vieillessement de 6 à 8 ans en cave
Remuage manuel sur pupitre



Service

10 à 12° C dans un verre à vin



Garde

A boire maintenant !



Accord

Poissons gras
Viandes blanches en sauce
Les fromages gras (pâtes pressées, croûtes lavées)



Dégustation

Ce Champagne est d'une belle robe jaune dorée. Il est d'une grande complexité aromatique notamment due à l'élevage en fûts de chêne avec notes de biscuit, de vanille, de noisette et de miel. La bouche est dense et dévoile des arômes d'amande, de noisette et d'agrumes. La finale est longue et s'achève par des notes minérale. C'est un champagne parfaitement équilibré entre fraîcheur et vinosité.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE