

CUVÉE VIEILLES VIGNES

- GRAND CRU -



Le vin de base de ce Champagne Vieilles Vignes provient des parcelles «**Pierre Robert Haut**» «**Tarclette**» et «**Varmery**».

L'âge des vignes, **45 ans en moyenne**, est déterminant comme critère de sélection des parcelles, car chaque cep produit un bon tiers de récolte en moins par rapport à une vigne plus jeune. D'où un potentiel aromatique plus marqué et une maturité optimum à la vendange. Les arômes primaires sont typiques du **Pinot Noir** d'Aÿ : cassis, **petits fruits rouges**, au nez et en bouche, avec une touche épicée en final de dégustation.

Ces arômes évoluent au cours de la prise de mousse et présentent à ce jour une dominante de fruits juteux : **pêche blanche, citron confit**. Malgré une attaque en bouche vive, ce vin reste très rond, vineux, droit et bien structuré, long en bouche sans lourdeur. C'est un vin de puriste pour amateur de **cépage unique**, le contraire d'un Champagne d'assemblage.

CÉPAGE

- 100% Pinot Noir

TERROIRS

- Vignes de plus de 45 ans • Aÿ Champagne Grand Cru classé 100%

VINIFICATION

- Cuvée

VIEILLISSEMENT

- Sur lies 36 mois

DOSAGE

- 9 grammes de sucre par litre / Liqueur Naturelle

“ À DÉGUSTER BIEN SÛR À L'APÉRITIF, MAIS ÉGALEMENT À TABLE
AVEC UN POISSON OU POURQUOI PAS AVEC UNE VOLAILLE OU UNE
VIANDE BLANCHE. ”