

Sur le Grand Marais

RÉSERVE PERPÉTUELLE - BRUT NATURE

COMPLANTATION PARCELLAIRE

Parcelle emblématique du domaine, située à Baslieux-sous-Chatillon. Plantée en 1930 sur un ancien marais, elle a dû être arrachée à cause du gel destructeur en 1984 - 1985. Plantée une nouvelle fois en 1986 en Meunier, et complantée avec le Chardonnay au fil des années. Aujourd'hui, la parcelle **Sur Le Grand Marais** est composée de 90% de Meunier et 10% de Chardonnay. Les deux cépages sont dispersés sur la même parcelle, vendangés et vinifiés ensemble pour combiner la meilleure maturité du Meunier et la fraîcheur du Chardonnay.

Année de plantation : 1986.

Nez : Une première impression d'agrumes et de fruits blancs. Il se développe ensuite sur des notes de brioche plus délicates et légères.

Palais : Les bulles transmettent fraîcheur et dynamisme. Le palais est une continuité du nez, confirmant les notes d'agrumes et de fruits blancs.

Accord mets & vins : Il se suffit à lui-même. Un temps d'été qui éclaire une journée ensoleillée avec des amis pour un brunch ou un apéritif, un pain de campagne et son beurre au romarin. Ou lors d'un repas, carpaccio de St Jacques mariné au miel et safran en marinade acidulée.

ANNÉE réserve perpétuelle 2013-2019	TERROIR Argilo-marneux plantée en 1986	CULTURE raisonnée et durable
VINIFICATION sans filtration ni passage au froid	ÉLEVAGE en foudre sur lies d'environ 9 mois	MATURATION 60 mois sur lattes et pointes
CÉPAGES 90 % Meunier 10 % Chardonnay Vieilles vignes	TIRAGE liège	DOSAGE 0g/L Brut nature