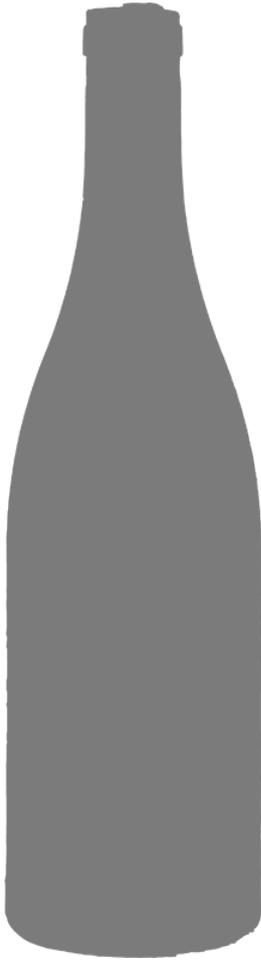


CHAMPAGNE VADIN-PLATEAU

RENAISSANCE EXTRA BRUT

Champagne , France



Disponibilité Saq +13618272

Humain Yann Vadin

Millésime NM

Appellation AOP Champagne

Lieu, Lieux-Dits Premier Cru Cumières

Sols Argilo-calcaire

Altitude Des Vignes 100-180 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Sud-Est

Cépages 100% Pinot meunier

Viticulture Bio / biodynamie en conversion

Palissage Cordon

Pi/Hect 10 000pi/ha

HI/Hect 50 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Pas de fermentation malolactique, pas de passage au froid, pas de filtration,

Levures Indigènes

Élevage 8 mois sur lies en cuve jusque mise en bouteille. 2 ans sur latte

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites 53 mg/l

Sucre 4.4g/l

Acidité 4.5 g/l

Couleur Paille claire

Dégustation Le nez est droit et frais sur des arômes de brioche et de viennoiserie, de noisette et d'amande. Les fruits blancs sont présents par des arômes de pêche et de poire. En bouche, sa texture est souple et légère. L'équilibre est optimal entre vivacité et rondeur. La finale est longue, soulignée par une élégante et discrète note amère.

Température De Service 12°C
