



RIVE GAUCHE

Rive Gauche c'est un assemblage des terroirs de Mardeuil, cru où sont situés 1/3 de nos parcelles. Des terroirs argilo-calcaire, riche en minéraux où les trois cépages champenois sont présents. Le Meunier, roi de la Vallée, le Pinot Noir, ainsi que le Chardonnay. Cette cuvée, élégante et d'une grande finesse est introduite par des notes de pêche, de coing, d'amande torréfiée, de fleurs d'acacia et d'aubépine. Une cuvée fruitée et florale offrant une intense minéralité argileuse, accompagnée d'arômes de fruits charnus.

TERROIR(S): Mardeuil

CEPAGE(S): 1/3 Meunier, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay - environ 15% vins de réserve

NATURE DES SOLS: Argilo-calcaire

AGE MOYEN DES VIGNES: entre 25 et 50 ans

METHODE DE CULTURES: Haute Valeur Environnemental 3 & Viticulture Durable en Champagne

VINIFICATION: Cuve Inoxydable

VIELLISSEMENT: 35 à 40 mois sur lattes

DOSAGE: BRUT

OENOLOGUE: Philippe Gamet

FLACONNAGE: 0,75 - 1.5L - 3L