

Cuvée GABIN

Appellation d'Origine Champagne contrôlée

La typicité du Pinot Noir sur le terroir des Riceys.

Vue :

D'une robe or pâle aux reflets argentés naît une effervescence de fines bulles en cordon, gage d'élégance et de tradition champenoise.



Nez :

Très minéral le 1^{er} nez présente puissance et intensité aromatique s'ouvrant sur de beaux arômes de fruits exotiques et d'agrumes. On perçoit le litchi et des notes de pamplemousse ou encore des notes de petits fruits secs tels que la noisette.

Après quelques minutes d'aération, des notes plus discrètes de poivre et d'amande apparaissent conférant au vin maturité et complexité.

Bouche :

Très rafraîchissante, elle devient plus généreuse grâce au charnu typique du Pinot Noir. Les arômes préalablement perçus sont bien présents soutenu par une effervescence fondue dans le fruité.

La générosité et la rondeur du Pinot Noir s'exprime par une finale gourmande rappelant la pâtisserie.

Accord mets/vins :

Servie à 5-8°C, cette cuvée racée saura magnifier toutes vos réceptions. Idéalement, elle sera accompagnée de fruits de mer, de crevettes ou coquille Saint Jacques.

SALIN / FRAÎCHEUR DU PINOT NOIR / MINÉRALITÉ

Cuvée GABIN
Appellation Champagne contrôlée

FICHE TECHNIQUE

<u>Terroir :</u> <ul style="list-style-type: none">- Le vignoble d'un âge moyen de 25 ans est installé sur les communes des Riceys et de Channes abritant un sol argilo-calcaire ancré sur des marnes calcaires de l'époque du Kimméridgien.	<u>Vigne :</u> <ul style="list-style-type: none">- Travail du sol par labour- Plantation haute densité 8 000 à 10 000 plants / hectare- Taille en Guyot et Cordon de Royat- Plants Sélectionné en « sélection massale »- Vendanges manuelles
<u>Vin :</u> <ul style="list-style-type: none">- Écoulage du pressoir et débourbage par gravité- Fermentation alcoolique à 20°C- Fermentation Malo lactique à 100%- Travail et conservation en cuverie inox- Zéro Dosage 0 g/L- Filtration et stabilisation tartrique- Degrés alcoolique = 12 % vol	<u>Assemblage :</u> <ul style="list-style-type: none">- 100% Pinot Noir issu de 3 années de récolte pour garantir une constance du goût- Récolte 2019 à 60%- Récolte 2018, 2017 pour 40%- 4 années de vieillissement en bouteille
<u>Embouteillage :</u> <ul style="list-style-type: none">- Mise en bouteille à la propriété- Vieillissement 4 ans sur lattes- Bouchon technologique sans risque de goût de bouchon- Quantité Annuelle = 6 000 bouteilles	<u>Dimensionnement :</u> <ul style="list-style-type: none">- Cartons de 6 bouteilles- Dimensions = 32 * 25 * 19 cm- Poids 10.5 kg- Palette Europe de 420 bouteilles- Dimensions = 80 * 120 * 150 cm- Poids 740 kg

Numéro RM = 34381
Numéro d'Accise = FR 096452 E 166