

CHAMPAGNE E. Prudhomme

Cuvée Authentic

BRUT



Terroir

Vignoble situé sur les communes de Festigny et Le Breuil.

Sol : argilo limono calcaire - Terroir Vallée de Marne

Exposition : sud/sud ouest

Vignes : l'âge moyen des parcelles est de 45 ans

Méthodes de travail dites « alternatives », sans certification, en accord avec le calendrier lunaire.

Récolte

Vendanges manuelles avec suivi et contrôle de maturité.

Deux pressoirs pneumatiques de 2 000 et 4 000 kgs.

Vinification

Parcellaire en cuve inox ou acier émaillé.

Chaque terroir est vinifié et conservé séparément avant assemblage 5 mois sur lies.

Pas de fermentation malolactique

Tirage en bouteille : 2017

Vieillessement moyen en bouteille : 36 mois

Dégorgement : date indiquée sur la contre étiquette

Composition : 50% Meunier - 50% Chardonnay

Dosage : Compris entre 8 et 11 g/L

Vendanges : 2015/2016 (50% de chaque année)

Tirage et dégorgement : en fonction du calendrier lunaire

Conditionnement : Bouteille 75cl

Dégustation

Cette cuvée vous offre des notes de pain d'épices et de miel. Elle s'accordera idéalement avec des terrines et salaisons.

La Boulonnerie • Le Mesnil-le-Huttier - 51700 Festigny • 03 26 58 34 24

www.champagne-eugene-prudhomme.com • contact@champagne-eugene-prudhomme.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.