

# CHAMPAGNE E. Prudhomme

## Cuvée Originale

BRUT NATURE



### 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** : 2018

**Vieillessement moyen en bouteille** : 18 mois

**Dégorgement** : date indiquée sur la contre étiquette

### Composition :

70% Meunier – 18% Pinot Noir - 12% Chardonnay

**Dosage** : 0g/L

**Vendanges** : 2016/2017 (50% de chaque année)

**Tirage et dégorgement** : en fonction du calendrier lunaire

**Conditionnement** : Bouteille 75cl

### Dégustation

Champagne fruité, vif et élégant. Remarquable de vinosité, il conserve toutefois une grande fraîcheur. On note une longueur en bouche précise et avenante.

L'absence de dosage en fait un vin de Champagne idéal pour l'apéritif.

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

[www.champagne-eugene-prudhomme.com](http://www.champagne-eugene-prudhomme.com) • [contact@champagne-eugene-prudhomme.com](mailto:contact@champagne-eugene-prudhomme.com)

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