



CHAMPAGNE E. Prudhomme Cuvée Originale

EXTRA 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

Parcelle 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 : Compris entre 3 et 5 g/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.

Le dosage sobre en Extra Brut en fait un vin de Champagne qui se marie idéalement avec des préparations crues et iodées.

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.