



Champagne Etienne Doué, Cuvée En'Joy, AOC Champagne, Effervescent Extra Brut

AOC Champagne, Champagne, France

LE MILLÉSIME

Assemblage des vendanges 2019, 2020 et 2021

SITUATION

Le vignoble de Montgueux, situé à une dizaine de kilomètres de Troyes, est perché sur une colline de 268 mètres.

Surnommé le « Montrachet de la Champagne » ses 215 hectares de vignes, principalement plantés en chardonnay, sont majoritairement exposés sud/sud-est ce qui leur procure un ensoleillement idéal.

TERROIR

Les sous-sols de Montgueux sont composés de craie vieille de 90 millions d'années, ainsi que de silex.

La craie, de nature poreuse, empêche les excès d'eau et réhydrate la vigne par temps sec. Ce sol procure un caractère spécial au chardonnay (iodé et salin)

À LA VIGNE

vendanges manuelles

VINIFICATION

fermentation malolactique

ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox

CÉPAGE

Chardonnay 100%

12 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 5000

Superficie du vignoble: 6.5 ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Dosage: 2 g/l

SERVICE

température de service 6 à 8°C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 3 à 5 ans

ASPECT VISUEL

Ce Champagne s'habille d'une jolie robe jaune pâle aux nuances or blanc.

AU NEZ

Le nez est aérien, élégant sur des notes de fleurs blanches, seringas, acacia associées à la fraîcheur des agrumes jaunes et des touches mentholées.



EN BOUCHE

La mise en bouche est crémeuse, soyeuse avec une bulles très fine. Cette effervescence choisie ainsi qu'un dosage faible apportent un plaisir immédiat sur des fruits blancs, poire et pomme, et une touche légèrement citronnée

ACCORDS GOURMANDS

Ce Champagne de plaisir fera merveille à l'apéritif mais également avec des huîtres chaudes ou avec une araignée

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Spécialités françaises, Viandes blanches, Volailles

PRESSE & RÉCOMPENSES



Argent
Concours des Vignerons Indépendants Médaille d'argent



Argent
Vinalies Internationales Argent 2024

