

CHAMPAGNE

GRANDE SENDRÉE 2012

La **Grande Sendrée** est le nom d'une parcelle située sur un sol « crayot kimméridgien », recouverte de cendres suite à l'incendie qui ravagea Urville en 1836. Dans son flacon Louis XV unique, le Pinot Noir et le Chardonnay se révèlent au plus haut niveau.

LE MILLÉSIME 2012

Un hiver très froid avec des nuits allant jusqu'à -20 °C et beaucoup de précipitations. L'été fut chaud permettant aux baies de se développer dans d'excellentes conditions. 2012 est l'un des plus beaux millésimes depuis le début du siècle. Disponible en quantité limitée à cause du plus violent orage de grêle ayant frappé notre vignoble depuis le 18e siècle. Heureusement, la récolte éparquée fut superbe.

SERVICE

Un millésime qui sublimerà vos apéritifs. À table, avec un carpaccio de Saint-Jacques ou un Brillat Savarin truffé.

Servir à 8°C et laisser le vin monter lentement en température.



VINIFICATION

ASSEMBLAGE :

55% Pinot Noir.
45% Chardonnay.

VINIFICATION : Culture raisonnée durable, certifiée biologique depuis 2014. Pressoir à plateau faible pression. Première presse, tête de cuvée. Vinification par gravité. Débourageage naturel. Fermentation malolactique. Non filtré et non décoloré.

ÉLEVAGE : 35% des vins sont élevés en foudre. Très peu sulfité. Élevage en bouteille pendant 9 ans. Remuage à la main.

DOSAGE : 4,5g/L (liqueur murie 15 ans sous bois).

DÉGUSTATION

Après 10 ans de maturation, la Grande Sendrée 2012 est prête à être dégustée, elle pourra aussi être appréciée dans quelques années. Le Pinot Noir est dominant avec des notes de cerises Napoléon. Le Chardonnay apporte ses notes de fleurs blanches et de vanille. La bouche est toujours complexe, tendue par le faible dosage. Une belle longueur, qui se termine sur la minéralité du Kimméridgien, subtilement épicée, la signature de cette cuvée identitaire.