

CHAMPAGNE CLAREVALLIS

La cuvée **CLAREVALLIS** (nom latin de l'abbaye de Clairvaux, construite par Saint Bernard) provient de raisins cultivés biologiquement sur le coteau d'Urville déjà planté à l'époque cistercienne. Clarevallis est l'expression du paysage et de la terre que l'homme entretient depuis le XIIIe siècle.

DÉGUSTATION

Robe (de moine oserait-on dire ?) or gris, mousse très fine et persistante. Notes de sureau et de violette. Minéralité calcaire arrondie par la pulpe du pinot. Une tension en bouche équilibrée par un dosage discret sur des saveurs de jolis amers.

SERVICE

7°C à l'apéritif ou à table, avec des poissons marinés, tel un ceviche de daurade et de pamplemousse. Salades fraîches d'été, langoustine et légumes croquants.



VINIFICATION

ASSEMBLAGE :

Pinot Noir 75%
Pinot Meunier 10%
Chardonnay 10%
Blanc Vrai 5%

VINIFICATION :

Sol calcaire Jurassique
Kimméridgien d'Urville
Vignoble cultivé en Agriculture Biologique, en partie labouré par un cheval
Première presse
Vinification par gravité
Débourbage naturel
Fermentation malolactique
Levures bio du domaine
Non filtré et non décoloré
Extrêmement peu sulfité

DOSAGE :

4 g/l
Liqueur murie 15 en fût de chêne

*" Inspiré de
Clairvaux, la pureté
cistercienne dans une
nature généreuse "*