

CHAMPAGNE

Gaston Chiquet

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

TRADITION PREMIER CRU Brut

Fiche technique – Janvier 2022

Assemblage

40% de Pinot Meunier
35% de Chardonnay
25% de Pinot Noir
Vin de base récolte 2016

Terroir

Vignobles situés sur les communes de Hautvillers, Dizy, Mareuil-sur-Aÿ

Sol

Argilo-calcaire sur craie à bélemnites
Cette craie emmagasine et restitue la chaleur solaire. Elle assure le drainage des eaux en excès et restitue l'humidité en été. Elle stocke les principaux minéraux qui donnent au raisin sa forte teneur en ester.

Vignes

Age moyen des vignes de 25 ans.
De 8 300 à 10 000 pieds par hectare, tailles Chablis et Cordon de Royat.
Exploitation certifiée Haute Valeur Environnemental de niveau 3 et Viticulture Durable en Champagne.

Récolte

Vendanges manuelles en septembre, transport en caissettes ajourées.
Pressoirs hydrauliques de 4 000 kg.

Vinification

Débourbage statique de 15 à 20 heures. Vinification parcellaire.
Fermentation en cuves de petits volumes thermorégulées,
Fermentation malolactique réalisée, stabilisation par le froid, élevage en cuve durant 4 à 7 mois après récolte. Vieillessement sur lies pendant 2,5 à 4 années.

Flaconnage : Bouteille de 750 ml, demi-bouteille de 375 ml.

Degré alcoolique : 12,5% vol.

Dosage : 6 g/l

Dégustation

Robe jaune dorée, mousse fine
Nez frais de fruits secs (abricot...) avec une pointe d'agrumes
Bouche souple (Meunier), fraîche et équilibrée où l'on retrouve des parfums de fruits (abricot frais, pêche blanche, agrumes) ; persistance aromatique en fin de bouche.

