



## EXTRA-BRUT *Cœur de Chevalier*

70% Pinot Noir – 30% Chardonnay - Vendange 2015

*Un cœur de Chevalier*

*Terroir Côte des Bar – sous-sol kimméridgien – sol argilo-calcaire  
Parcelle Dalivard exposition Nord de Celles sur Ource en Chardonnay – Vignes de 20 ans  
Parcelle Les Fioles exposition Sud de Merrey sur Arce en Pinot Noir – Vignes de 44 ans  
Date de vendange le 9 & 11 septembre 2018 – Degré naturel : 11°5  
Elevage sur lies fines en cuve inox et mise en bouteille le 4 mai 2018*



### La vigne :

Ce champagne est issu d'une viticulture centrée autour de l'équilibre de la plante. Nous pratiquons un enherbement naturel alterné avec des labours pour que le sol révèle pleinement son terroir. Ces parcelles, *Dalivard et les Fioles de Merrey*, ne reçoivent aucun produit chimique depuis 2006. Bien au contraire, nous leur appliquons des soins à base de minéraux, d'extraits de plantes et d'huiles essentielles à vertus thérapeutiques afin de favoriser leurs défenses naturelles et vous offrir un beau raisin, gourmand et concentré.

### Le Vin :

**A**vec arrogance et grandeur,  
Son défi sera votre bonheur.  
Bien qu'il soit vaillant et fier,  
Il se met à nu dans votre verre.  
Le pétilllement dans votre regard  
Sera pour lui une réelle victoire.  
Osez l'affronter  
Vous en aurez tous les lauriers

*Cet extra Brut a une âme de chevalier,  
Mais il n'est pas pour autant un guerrier.  
Alors haut les cœurs, pour ce sans liqueur !*

*A déguster entre puristes, seul ou accompagné d'un  
plateau d'huîtres ou d'une cassolette de Saint Jacques*

**Dosage :** 2g/L de sucre