



Domaine Stroebel

Triptyque

AOC Champagne

brut nature

45 €

E
L
E
M
E
N
T
S

T
E
C
H
N
I
Q
U
E
S

Terroir : Assemblage de 3 parcelles du terroir de Villers Alleraud (Montagne de Reims) enherbées naturellement, cultivées sous le rang et conduites sans désherbant ni produits de synthèse :

- Les Cumines, coteau orienté nord, sol argileux profond, pinot meunier de 1964 et chardonnay de 2002,
- Montreval, coteau exposé plein sud, sol sableux, pinot meunier de 1964,
- Crayère, vignes orientées est-ouest plantées en pinot noir en 1992, sol limoneux superficiel et craie en dessous,

Millésime : 3 vendanges : 60 %2014, 25%2013, 15%2011

Couleur : blanc

Cépages : Pinot Meunier/ Pinot noir/ Chardonnay

Vinification : Non interventionniste, les vins évoluent selon leur propre rythme

FA par levures indigènes / FML par bactéries indigènes

Vinification et élevage 70% en cuve inox, 30 % en fûts

Vins non filtrés ni passés au froid

Tirage : 4 août 2015 / 5993 bouteilles Vieillessement de 24 mois minimum sur latte

Dosage : Brut Nature : 0g/l de sucre au dégorgement / Sucres résiduels : 1.8 g/l

Dégustation : un magnifique fruité se dégage au nez qui laisse place à une bouche gourmande, complexe et fraîche. Une cuvée surprenante !
