



Trop Bio pour toi

EXTRA - BRUT | CERTIFIÉ BIO

Le mot du chef de cave

Parce qu'un Champagne avec un tel nom ne cherche pas à plaire à tout le monde. Il s'adresse à ceux qui savent reconnaître la sincérité derrière la bulle, la finesse derrière l'ironie. Ici, pas de posture ni de surenchère : juste un vin authentique, vivant et libre, avec ce petit clin d'œil à ceux qui pensent que le bio, c'est ennuyeux. Elle est exclusive, pas par snobisme, mais parce qu'on ne produit que ce que la vigne accepte de nous donner. Pas plus. C'est le Champagne des gens qui aiment le goût du terroir, mais qui adorent aussi glisser un sourire ironique à table : Une bulle fine, un esprit libre, et ce clin d'œil malicieux : "Trop Bio Pour Toi... mais tu peux toujours essayer."

Laurent Hostomme

Dégustation



Robe bronze aux reflets cuivrés, nuance « œil-de-perdrix », bulles nombreuses et dynamiques, impression immédiate de vin gourmand et expressif.



Explosion de fruits (mirabelle, prune, pomme, coing, poire) sous formes compotées, au sirop, confites ou façon tarte, puis notes miellées, épices douces (vanille) et fleurs séchées.



Attaque tonique et fraîche, effervescence vive et légèrement acidulée, matière gourmande au volume élégant, texture juteuse et soyeuse, équilibre sans dureté pour un vin harmonieux et entraînant.



Accord mets & Champagne

Un pâté croûte bien beurré, garni de porc, de volaille et d'un soupçon de foie gras pris dans une gelée au bouillon et aux épices douces, appelle une bulle capable de suivre sa gourmandise sans l'alourdir. La robe bronze, les fruits compotés et la texture juteuse et soyeuse prolongent la farce et la gelée dans un accord riche mais d'une buvabilité redoutable.

Caractéristiques techniques

Cépages

35% Chardonnay - 35 % Meunier - 30 % Pinot Noir

Terroirs

Vallée de la Marne : Moussy

Vinification

Fermentation alcoolique sous contrôle de température en cuve inox.
Fermentation malolactique.
30 % de vin de réserve.

Vieillessement

24 mois sur lies.

Dosage

Extra Brut - 4 gr/L
3 à 4 mois avant commercialisation



FR-BIO-01
AGRICULTURE
FRANCE