

Collection Icônes

OUVRAGE



Grand Cru

Élevé sous Liège

Mon OUVRAGE...

Assemblage de Grands Crus de Champagne (30% chardonnay, 70% pinot noir). Cette cuvée travaillée à la main, bouchée « liège-agrafe », a vieilli sur lies pendant 5 ans. Extra-brut et sans artifice, cette cuvée garantit Splendeur et Authenticité !

Francis TRIBAUT

C'est une cuvée spécialement assemblée avec une sélection de Grands Crus de Champagne et élevée de manière artisanale qui a permis d'élaborer cet « OUVRAGE ». Pour avoir un profil responsable et identitaire, nous avons pratiqué un tirage ancestral à l'aide de bouchons liège maintenus par des agrafes, pour profiter de la belle aromatique du liège et d'un vieillissement spécifique sur lies de nos levures dans les profondeurs de nos caves d'Aÿ.

Tout cela nécessite une implication très minutieuse et manuelle des artisans maison pour mettre en place ces bouchons et agrafes. Les enlever à la main de nombreuses années après, nécessite un dégorgement « à la volée » comme le veut la tradition. Autre particularité de ce produit, les arômes et textures recherchés, ainsi que son effervescence délicate et crémeuse, nous permettent au dégorgement un très faible ajout de sucre.

Données Techniques

Cépages :	30% chardonnay et 70% pinot noir
Crus principaux :	Grands Crus d'Avize, Cramant, Aÿ et Verzenay
Vinification :	fermentation alcoolique avec levain LALLIER fermentation malolactique partielle
Assemblage :	2/3 vins de l'année et 1/3 de réserve
Tirage :	bouteille bouchée liège agrafe
Élevage sur lies :	environ 5 ans en cave
Dégorgement :	environ 5 mois avant expédition
Dosage :	Extra Brut < 6 g/L

Dégustation

Oeil : OUVRAGE affiche une très belle teinte jaune-dorée.

Nez : Très peu dosé, c'est un nectar d'élégance et de complexité.

Bouche : Élégant, complexe, frais et long, OUVRAGE reflète les terroirs historiques des Grands Crus de pinot noir et chardonnay qui ont élu domicile sur la Montagne de Reims et la Côte des Blancs. Ses arômes beurrés et briochés avec le fruité de l'abricot se mesurent à une bouche veloutée et équilibrée.

Il est préférable de le servir entre 8°C et 10°C, dans un grand verre. C'est avant tout un grand vin qui se révèle au fil des minutes. Il s'apprécie parfaitement dès l'apéritif, puis sur des poissons et des crustacés. Un champagne de tous les instants, qui vous assure splendeur et authenticité.

OUVRAGE peut être carafé une demi-heure au frais avant le service !

