

## Collection Icônes



*Sélection Parcelleire*

### LES SOUS

*Grand Cru - Blanc de Noirs*

*« Parler d'un terroir, c'est sans nul doute une histoire de passion et d'authenticité. Réaliser une cuvée parcelleire assure l'expression d'une unique parcelle tandis que l'appellation champagne promeut l'assemblage de plusieurs crus. Par ce biais, je souhaite mettre en lumière l'influence d'un terroir sur ce fruit si singulier connu de tous qu'est le raisin ».*

Francis TRIBAUT

Sur les hauteurs de notre village d'Aÿ-Champagne, notre parcelle LES SOUS se nourrit sur des coteaux pentus où l'on peut admirer des coupes de sol crayeuses. Son altitude élevée à la lisière des bois, combinée à la fraîcheur des soirées assure une maturité lente mais certaine. Etablie sur 1,85 Ha, elle est plantée exclusivement en pinot noir, cépage majoritaire et typique de la Montagne de Reims.

Cette cuvée repose sur la volonté d'associer une véritable fraîcheur à la richesse du pinot noir du terroir d'Aÿ. La pratique d'une viticulture respectueuse et le travail du sol selon les méthodes de nos anciens, sont indispensables pour créer une cuvée parcelleire aussi identitaire que possible telle qu'est LES SOUS. Cette parcelle procure des vins frais, élégants sans excès de vinosité.

## Données Techniques

<b>Cépage :</b>	100% pinot noir
<b>Cru unique :</b>	Aÿ-Champagne Grand Cru
<b>Vinification :</b>	fermentation alcoolique avec levain LALLIER fermentation malolactique partielle
<b>Tirage :</b>	4000 bouteilles par an
<b>Elevage sur lies :</b>	plus de 3 ans en cave
<b>Dégorgement :</b>	environ 5 mois avant expédition
<b>Dosage :</b>	Extra Brut : 6g/L

## Dégustation

**Oeil :** l'effervescence jaune-dorée, un clin d'œil au Diamant Champagne.

**Nez :** Arômes de brioche et d'abricot évoluant vers des notes compostées.

**Bouche :** Un vin de Champagne structuré et riche à la fois. Il propose une belle matière en bouche où sa vinosité vient balancer la fraîcheur. Ses notes de pain frais évolueront vers des saveurs de panettonne et de fruits secs.

LES SOUS sublime plutôt des mets salés tournés vers le respect du terroir. Dans la continuité du célèbre adage « Les meilleurs choses dans la vie sont les plus simples », Francis TRIBAUT vous suggère d'associer ce vin à une terrine de lapin aux pruneaux ou encore une poêlée de champignons.

LES SOUS, c'est la découverte du pinot noir Grand Cru en Terres d'Aÿ-Champagne.

