



**Producteur :** Vouette et Sorbée

**Couleur :** Blanc

**Appellation :** Champagne

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Champagne

**Nom du propriétaire :** Bertrand et Hélène GAUTHEROT

**Géologie du sol :** Jurassique

**Encépagement :** Pinot Noir (100%)

**Âge moyen des vignes :** 21

**Vinification :** vendanges manuelles, levures indigènes

### Le domaine :

Toute l'année nous sommes trois à oeuvrer, aidés lors des coups de feu par quelques copains, étudiants, beaux-frères, famille et stagiaires. La culture est très soignée, les composts fermentés au bout de vigne, le lourd tracteur disparu, les arbres fruitiers replantés, les vaches apprivoisées... Le domaine est certifié Agriculture Biologique et DEMETER par Qualité France depuis 1998. Rien de chimique, zéro synthétique. Dans ce vin vous retrouverez toutes les saveurs vineuses du seul Pinot Noir, de nettes sensations calcaires, signe d'un pur sol kimméridgien, la souplesse d'une vraie fermentation non « boostée », la persistance des arômes portés par une totale vinification sous bois. A la dégustation, veillez à poursuivre notre passion, inscrivez-vous dans le temps ... Fidèle a besoin d'oxygène, d'espace, de chaleur (10, 12, 14 centigrades...). Si vous remarquez la robe trop teintée, l'effervescence rapidement discrète, le nez légèrement décalé ... c'est réussi ! Fidèle est d'abord un vin. Blanc de noir, sur une année avec une pincette de vins de réserve. A la dégustation, veillez à poursuivre notre passion, inscrivez-vous dans le temps ... Fidèle a besoin d'oxygène, d'espace, de chaleur (10, 12, 14 centigrades...). Si vous remarquez la robe trop teintée, l'effervescence rapidement discrète, le nez légèrement décalé ... c'est réussi ! Fidèle est d'abord un vin. Blanc de noir, sur une année avec une pincette de vins de réserve. Le domaine est certifié Agriculture Biologique et DEMETER par Qualité France depuis 1998. Rien de chimique, zéro synthétique.