



**Producteur :** Vouette et Sorbée

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 97.75 \$

---

**Appellation :** Champagne

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Champagne

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

**Géologie du sol :** Argilo - calcaire  
Sous sol : Kimméridgien et Portlandien

**Encépagement :** Pinot Noir (100%)

**Âge moyen des vignes :** 25

---

**Vinification :** Levures indigènes. Pas de chaptalisation.

Vinification et élevage en fûts de chêne de 4 vins.

Fermentation malolactique sans ensemencement. Passage au froid naturel

**Élevage :** Sur lattes de 18 à 24 mois. Dosage : 0 g/L. SO<sub>2</sub> total : < 10 mg/L

---

---

### Le domaine :

Toute notre volonté au domaine est de rester discret mais présent aux cotés de chaque cuvée. La fidélité est exclusive par définition. 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. Le domaine est certifié Agriculture Biologique et DEMETER par Qualité France depuis 1998. Rien de chimique, zéro synthétique.