CHAMPAGNE BRUT NATURE FIDÈLE

2020 · Blanc · France / Champagne

Producteur : Vouette et Sorbée
Couleur : Blanc
Unité : 3
Format : 750ml
Prix : 141.25 $

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. SO2 total : < 10 mg/L

Conservation : Fidéle bouteille R22 dégorgé le 12/06/25

Le domaine :

Toute notre volonté au domaine est de rester discret mais présent aux cotés de chaque cuvée. La fidèlité 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.