

CHAMPAGNE  
**Ernest Remy**  
*Grand Cru à Mailly-Champagne*



*100 % Grand Cru et exclusivement issus de la cuvée, voici la rencontre de l'intensité du Pinot Noir et de la fraîcheur du Chardonnay... ou la merveilleuse histoire des accords*



## OXYMORE

### Extra-brut Grand Cru

#### Assemblage

100 % Grand Cru 100 % cuvée.

#### Cépage

60 % Pinot Noir de nos plus vieilles parcelles Grand Cru de 40 ans et plus, et  
40 % Chardonnay issu du terroir Grand Cru de Mailly Champagne.

#### Vendange

Manuelle et sélective des plus belles grappes.

#### Vinification

Fermentation alcoolique suivie d'une fermentation malolactique complète, toutes deux en vieux fûts de chêne bourguignons.

#### Elevage

Les huit premiers mois, élevage du vin tranquille en fûts sur lies totales, sans bâtonnage pour éviter de donner trop de gras au vin. L'oxygénation ménagée, faite à travers le bois, réagit avec la lie du vin pour enrichir la palette aromatique en notes confites et de pâtisserie. Elle permet également au vin d'acquérir des propriétés anti-oxydantes qui lui assurent une fraîcheur prolongée après la prise de mousse. Minimum 4 ans en cave.

Les bouteilles dites à « bague carrée » sont bouchées traditionnellement liège-agrafe. Ce type de bouchage induit une évolution plus lente et développe des arômes de type empyreumatiques (grillés et épicés), bien sensibles après 4 ans.

#### Dégorgement et dosage

Dégorgement manuel. Dosage extra-brut.

#### Dégustation

La robe est dorée aux reflets vert clair et légèrement saumonés. Le nez est ouvert avec dominante toastée et beurrée (brioche, croûte de pain) ; évolution sur les fruits secs (noisette, amande grillée), miel et pain d'épices. La bouche est fraîche, vivace à l'attaque avec une prédominance de notes grillées, et crémeuse sur la finale.

#### Accords mets/vins

Pâte feuilletée au beurre, vol au vent aux champignons, volaille crémée aux chanterelles, truite aux amandes, turbot sauce hollandaise, poisson fumé...

#### Flaconnages et conditionnement

Bouteille de 75 cl et magnum de 150 cl. Carton de 6 bouteilles ou de 3 magnums.