

## Champagne

# Ellipse 2018 Blanc de Blancs – Extra-Brut



### *Assemblage :*

La cuvée Ellipse 2018 est un Champagne millésimé Blanc de Blancs 100% Chardonnay.

### *Terroir :*

Ecueil, village de la Montagne de Reims classé en 1er cru. Parcelles en coteaux et mi-coteaux sur des sols sableux et argilo-calcaires.

### *Vinification :*

Les raisins, récoltés manuellement, sont écrasés dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermorégulées.

La Fermentation malolactique n'a pas été recherchée. 60 % de l'assemblage a été élevé 5 mois en fût de Chênes de la forêt d'Ecueil.

### *Vieillessement :*

Après l'assemblage et la mise en bouteille, nous conservons les vins dans nos caves trois années minimum. Après la prise de mousse, la période d'élevage va apporter au Champagne sa finesse et sa complexité aromatique. Après dosage lors du dégorgement, le Champagne Ellipse 2018 titre 5.5 g/L de sucre.

### *Dégustation :*

**La robe** est cristalline, jaune aux reflets or vert. On observe un joli cordon de fines bulles.

**Le nez**, complexe, exprime des notes d'agrumes (citron), de fruits jaunes, de chèvre-feuille et d'arôme légèrement mentholés. Petit à petit se dévoile un joli boisé bien intégré.

**En bouche**, l'attaque est franche et précise. C'est un Champagne avec une certaine mâche et une belle persistance. Sur la finale salivante, on retrouve en rétro-olfaction les arômes perçus au nez.

### *Accords Mets et Vins :*

Un Tartare de Dorade aux agrumes

Un Carpaccio de Saint-Jacques au vinaigre de mangue.

11 rue de l'Église 51500 ECUEIL

contact@alloucheryperseval.com

Tel : +33(0)3 26 49 74 61