

Les Chardeloups

P I N O T N O I R
M O U S S Y

CÉPAGES ET TERROIRS

- Vigne de pinot noir plantée en 1975 en sélection massale,
- Sol limoneux riche en silex sur une roche mère crayeuse,
- Exposition Sud-Ouest.

VINIFICATION

- Limitation des rendements,
- Maturation phénolique avancée,
- Vendange manuelle avec tri des raisins,
- Égrappage des raisins
- Pas de sulfitage, utilisation de levure naturelle,
- Macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours,
- Cuvaision avec extraction douce pendant 15 jours.

ÉLEVAGE

- 18 mois en fûts de 228 litres âgés de deux vins,
- Pas de filtration, ni collage.

ACCORDS ET DÉGUSTATION

La robe rouge clair a des teintes de pivoine. Elle se nuance de reflets roses. La présentation générale est légère et fraîche.

Le premier nez est intense et fruité. On perçoit la cerise, la mûre, ainsi qu'un peu de feuille de cassis sur un fond légèrement musqué. À l'aération, le vin évolue vers une note lactique (beurre) et plus chaleureuse (eau-de-vie). Il s'agit d'un nez franc et élégant, bien qu'encore très adolescent.

L'attaque en bouche est souple, presque douce, mais rapidement la fraîcheur de la structure se manifeste. Elle s'accompagne dans un deuxième temps de doux tanins tout en donnant un sentiment de fluidité. Puis c'est au tour de la minéralité de se révéler tandis que le vin reprend en fraîcheur. Les tanins deviennent alors plus fermes et la bouche se tend.

La finale est longue (environ 8 secondes de persistance), calcaire et acidulée. Il s'agit d'un coteau champenois élégant et encore plein de promesses.

À servir dans un verre à vin bien large et autour de 16°C de température. À table vous pouvez lui proposer les grands jambons crus, les pièces de viandes longues comme les onglets, les volailles brunes (pintades, canards) ou les fromages à pâtes cuites pas trop âgés.

Dégustation par Franck WOLFERT

C H A M P A G N E
T E L L I E R

14 avenue du Mont Félix - MOUSSY 51530 (France)

contact@champagne-tellier.com

www.champagne-tellier.com