

CHAMPAGNE A.D. COUTELAS

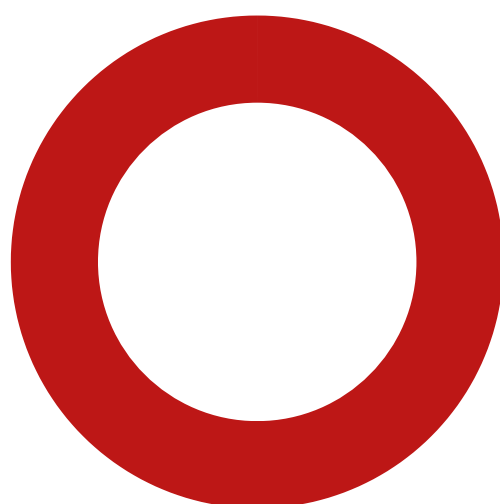
DEPUIS 1809



1809 EXTRA-BRUT 2017



ASSEMBLAGE



■ 100% Pinot Noir

Issue de très vieilles vignes travaillées à l'ancienne - **Les Niards**. Exclusivement *Cœur de la Vallée*.



VINIFICATION

Vinification conduite en fût de chêne sans fermentation malolactique. Première fermentation en fûts et bâtonnage. Conservation 9 mois en fûts.



CARACTÈRE ANALYTIQUE

Dosage en sucre de 4g/L - Extra-Brut.



DÉGUSTATION

Sa robe, d'une couleur superbe jaune or paille. Son nez est puissant et élégant. Il révèle des fruits frais (pêche, mirabelle) ainsi que des notes florales délicates. La structure au palais est puissante et étoffée. La note finale s'avère longue et épanouie.



ACCORDS METS / VINS

Ce champagne, de par son corps et ses arômes soutenus, accompagne parfaitement une pièce de veau, du limousin servi avec ses gnocchis et son cresson arrosé de jus de noisette.



L'histoire derrière notre Cuvée 1809 - 100% Pinot Noir

Aux vendanges 2017, cela marquait dix ans que Damien Coutelas prenait pleinement le relais de la Maison familiale. Ce millésime symbolise une décennie d'engagement, de décisions et d'exigence.

Damien Coutelas décide de rompre avec l'assemblage historique de la Cuvée 1809 pour révéler l'expression pure et sincère d'un Pinot Noir. Un parti pris assumé, guidé par la volonté de sublimer l'essentiel, sans artifice.

Cette cuvée est issue de la parcelle *Les Niards*. Il s'agit de la première parcelle de vignes héritée des parents de Damien.