



CHAMPAGNE
Bernard ROBERT
CÔTE DES BAR - VOIGNY - FRANCE

Cuvée Zéro dosage – Brut nature (70ans)



Description :

Cuvée anniversaire, c'est l'assemblage traditionnel de notre Maison. Non dosée, afin de préserver l'authenticité des saveurs. Son long vieillissement dévoile toute l'expression des raisins et du terroir.

Cuvée : Brut Nature.

Couleur : Blanc.

Cépages : 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay.

Région : Côte des Bar.

Origine des crus : Voigny, Bar-sur-Aube, Arrentières, Argentalles, Rizaucourt, Rouvre-les-Vignes et Villenauxe-la-Grande.

Types de sol : Argilo-calcaire.

Porte-greffe : 41 B.

Présence de sulfites : Traces.

Densité de plantation : Environ 8.000 pieds à l'hectare. L'objectif est d'optimiser la surface foliaire et de favoriser ainsi la photosynthèse.

Age moyen des vignes : Entre 25 et 30 ans.

Taille : Chablis lié, Guyot, Vallée de la Marne.

Vendange : Manuelle / tri sélectif sur le cep.

Pressurage : Pressoirs de 4.000 et 8.000 kg à membrane pour fractionnement fin et délicat.

Type de vinification : Classique et traditionnelle (fermentation alcoolique et fermentation malolactique). Passage au froid (élimination de l'acide tartrique). Vieillesse (48 mois minimum). Dégorgement (dosage à 0 g/l).

Assemblage : Une partie de vins de réserve, modulée suivant les années de 15 à 20%, assure une qualité régulière et suivie.

Elevage : Cuves inox (de 25 à 200 hl).

Dégustation : Robe or clair, brillante. Nez : bouquet fin et frais. Palais : structure vive et généreuse. Arômes de fruits secs et de pain d'épice.

Température de service : 6-8°C.

Alliance gastronomique : Avec les entrées froides (terrines, légumes, chèvres frais), des mets aux saveurs iodés (coquillages, palourdes, fruits de mer...) des viandes blanches grillées, des fromages à pâte molle ou sèche, des desserts à base de fruits secs (noisette, noix). C'est le Champagne du moment, réservé aux amateurs.

