

## Pierre & Prosper



« Pierre & Prosper » est un hommage à Prosper Fresne, l'instigateur de la marque Fresne Ducret et le grand-père de Pierre. Dominée par le chardonnay, élevée en fûts de chêne et d'acacia et emprisonnée dans un flacon à bague carrée avec un bouchon en liège, elle a bénéficié d'un long élevage sur lies. Produit par lot de 2000 bouteilles maximum par an, chaque bouteille numérotée est remuée, dégorgée et ficelée à la main avant d'être cachetée avec notre monogramme.

ASSEMBLAGE : 60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier. Base récolte 2010, 5% vin de réserve 2009. 100% cuvée.

PROVENANCE : Provient des vignes en Premier Cru à Villedommange, principalement « Le Mont Teigneux », « Le Mont Lignat » et « Les Barbaries ». Sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Vinifié 100% en cuves inox, vieilli 30% en fûts d'acacia, et 20% en fûts de chêne (6 mois sous bois). Fermentation malo-lactique partielle (Chardonnays bloqués).

VIEILLISSEMENT : Mis en bouteille à bague carrée en 2011 tirage bouchon liège traditionnel. Vieilli sur lies en cave souterraine minimum 60 mois.

DOSAGE : 6 g/l

DEGUSTATION : La robe est jaune doré à reflets verts. L'effervescence est plutôt légère et le cordon de mousse est fragile et discret. Le nez est particulièrement expressif dû au procès boisé de cette cuvée. Le caractère huile de lin, bois neuf, s'exprime généreusement dès la prise au nez avec un univers fumé et une fringance d'aubépine. Les notes de brioches chaudes se mêlent à celles des agrumes, de gingembre et de poivre blanc. En bouche, le choix de l'acacia comme essence des bois neufs s'exprime avec générosité et insistance. Le vin reste dominé par les agrumes. Un caractère aérien et crémeux subsiste malgré la structure du vin. A déguster avec du pain perdu, des coquillages, des gambas à la plancha, ou du porc caramélisé.



CHAMPAGNE  
FRESNE DUCRET

10, Rue Saint Vincent, 51390 Villedommange, France

T : +33 (0)3 26 49 24 60 F : +33 (0)3 26 49 23 67

champagne.fresne.ducret@gmail.com

www.champagne-fresne-ducret.com