

FICHE TECHNIQUE
SPAGYRIE



Spagyrie est une immersion dans l'univers fascinant de l'alchimie. Composée selon les grands principes de l'assemblage, le Champagne Fresne Ducret a séparé, extrait et réuni le meilleur de ses trois cépages afin d'élaborer une cuvée empreinte de gourmandise.

ASSEMBLAGE : 15% Pinot Noir, 75% Pinot Meunier, 10% Chardonnay pour le vin blanc, 17% vin rouge (pinot noir). Base de récolte 2014, 40% vins de réserve. 90% cuvée, 10% tailles.

PROVENANCE : Provient des vignes en Premier Cru à Villedommange, principalement « Les Braies », « Les Loges » et « Les Mainberts ». Sols sableux et argilo-calcaire.

VINIFICATION : Macération 12 jours en cuves inox pour le vin rouge (Pinot Noir). Vinifié et vieilli 5 mois en cuves inox avant la mise-en-bouteille. Fermentation malo-lactique faite.

VIEILLISSEMENT : Mis en bouteille en 2015 tirage capsule. Vieilli sur lies en cave souterrain minimum 48 mois.

DOSAGE : 8 g/l (MCR)

DEGUSTATION : La robe est rose profond, avec des nuances tuilées cuivrées. Une mousse au service qui se stabilise en un beau cordon. Le nez est dominé par un univers de fruit rouges—framboise, groseille et grenadine—ponctué de quelques notes d'agrumes. La bouche est gourmande, avec un caractère biscuit rose et violette. A servir avec un magret de canard à la plancha, des tartes aux fruits rouges, un sabayon aux framboises.



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