

MÉLOMANE

-
Brut Rosé - Premier Cru

Au fil du temps, sa passion s'est nourrie, réfléchi et affirmée pour mieux s'exprimer... À tel point que, devant cette musicalité sans commune mesure, on ne peut que s'incliner. Volubile et généreux dans le partage, Mélomane surprend par sa maturité qui lui permettra de briller autour de la table auprès des plus fins gastronomes.

Méломane expose une robe d'un rose tendre aux reflets framboise. Son effervescence intense laisse apparaître un cordon de mousse délicat et homogène.

Au nez, le cocktail de petits fruits rouges que nous présente cette cuvée est tout en subtilité. Fraise et cerise se côtoient en harmonie avec des notes légèrement épicées voire même grillées.

La bouche offre un palais séduisant, rafraîchissant où la rhubarbe apporte sa personnalité. L'intensité du fruité s'équilibre avec un caractère réglisse conféré par le rouge. La finale ne manque pas d'expression avec sa tonalité veloutée tout en longueur.

TERROIR ET PRATIQUES VITICOLES

Vignoble de 5,5 hectares implanté dans la Montagne de Reims, sur les communes Premier cru d'Écueil, Villedommange, Chamery et Sacy, en plaines et coteaux. Sol du terroir principalement argilo-calcaire, limoneux et sableux. Vigne taillée en Cordon de Royat pour les cépages noirs et en Chablis pour le cépage blanc. Exploitation engagée dans une démarche de viticulture durable et haute valeur environnementale.

VENDANGE ET VINIFICATION

Contrôle de maturité de chaque parcelle et vendange manuelle avec tri à la vigne. Raisins écrasés dans un pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique, malolactique et passage au froid réalisés en cuves inox thermo-régulées. Assemblage des vins et filtration avant la mise en bouteille. Vin vieilli en cave, en bouteille et sur lies jusqu'au dégorgement.

ASSEMBLAGE

Brut Sans Année
46 % de vin de la récolte 2015
54 % vin de réserve
Fermentation malolactique faite.

CÉPAGES

55 % Pinot Meunier
35 % Chardonnay
10 % Pinot Noir, assemblés avec 12 % de Pinot vinifié en vin rouge

ACCORDS METS - VIN

Champagne de dessert
Gâteau au chocolat noir intense et peu sucré
Panna cotta aux fruits rouges
Tarte aux fraises et coulis de fruits rouges

DOSAGE : 8 g/l

FLACONNAGE

Demi-bouteille (37,5 cl) - Brut
Bouteille (75 cl) - Brut

Champagne Allouchery-Bailly
17, rue de Villers-aux-Noëuds - 51500 Écueil, France
+33 (0)3 26 49 77 48 - contact@allouchery-bailly.fr
www.allouchery-bailly.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHAMPAGNE
**Allouchery
Bailly**

