

Champagne Vilmart & Cie

Cœur de Cuvée 2009

(environ 75 euros la bouteille)

CHAMPAGNE MYTHIQUE

Flacon sobre et original. Nom poétique.

VUE

Or, rayonnante.
Bulles raffinées.
Larmes généreuses.

NEZ

Harmonie aromatique infinie et douce.

Le chardonnay majoritaire (80 %) impose d'emblée son élégance avec ses notes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits exotiques, éclairées par une délicate respiration à peine épicée, signature distinguée de la vinification et de l'élevage durant 10 mois en pièces de chêne de 228 litres.

Le nez se fait caresse sensuelle, expression de la plénitude du champagne obtenue par 7 ans de patiente maturation des bouteilles avant remuage et dégorgement.

BOUCHE

Pureté vertigineuse dès la mise en bouche, grâce à la sélection rigoureuse des jus de première presse (cœur de cuvée : 1 400 litres sur 2 050 litres de cuvée), renforcée par le blocage judicieux de la fermentation malolactique sur les vins de base.

Présence remarquable, empreinte des plus vieilles parcelles de vigne du domaine (55 ans), soulignée par des senteurs réjouissantes de fruits rouges et noirs dues au pinot noir (20 %).

Finale équilibrée portée par une gracieuse minéralité.

Longueur en bouche impressionnante.

.....

Pour cette cuvée Cœur de Cuvée 2009, Laurent Champs, chef de cave du champagne Vilmart & Cie, a mis sa sensibilité œnologique au service des raisins soigneusement vendangés à la main en 2009, pour révéler l'âme du terroir de craie de Rilly-la-Montagne.

Idéale pour accompagner vos repas de fête, avec des Saint-Jacques cuites à la seconde et tout gras de canard, par exemple.

CHAMPAGNE VILMART & CIE

BP4 - 5 rue des Gravières
51500 Rilly la Montagne
Tél : +33 (0)3 26 03 40 01
mail : vilmart@champagnevilmart.com
www.champagnevilmart.fr

Fondé en 1890 à Rilly-la-Montagne, le champagne Vilmart & Cie est dirigé par Laurent Champs depuis 1990. Animé par une réelle volonté de limiter l'empreinte écologique, certifié Ampélos et Haute Valeur Environnementale, il cultive avec soin son vignoble de 11 hectares, sans engrais chimique, ni herbicide, ni insecticide. Une vinification inspirée, dans le bois (foudres et fûts de chêne), sans fermentation malolactique, donne naissance chaque année à 110 000 flacons de champagnes d'exception.