



Siamo nel Coteaux du Petit Morin a Congy, unione tra la Cote des Blancs e la Cote de Sezanne, in un terroir unico in Champagne per abbondanza di Silex, argilla e calcare. Qui, Aurélien conduce dal 2013, dopo aver preso le redini dal padre Serge, 6,5 ettari. Scuola Ulysses Colin e idee molto chiare, il nostro vigneron lavora sulla parcellizzazione delle vigne, cercando di tramettere al massimo i differenti terroir. Aurélien è alla continua ricerca dell'equilibrio tra le vigne e i suoli che danno vita a vini importanti, generosi e tesi. La bollicina risulta essere molto integrata nella texture del calice, i suoi sono Champagne decisamente gastronomici.

Champagne

NUMERO BOTTIGLIE
6000BT/anno

ETTARI VITATI
6,5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Italia



Myosotis Champetre Extra Brut 2017

Biodinamico, Narbit • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

- 📅 Febbraio 2020
- 🍇 55% Pinot Noir + 14% Chardonnay + 31% Pinot Meunier
- 🍷 indigeni • 30
- 🏡 Argilla, Silice, Calcare
- 🍷 Guyot
- 🕒 36 Sui lieviti
- 🍽️ Pesce grigliato, Carpaccio di salmone, Lasagnette al pesto
- 🍷 Teso, salino e gastronomico!



Les Ombelles Blanc de Noirs Extra Brut 2017

Biodinamico, Narbit • 0,75l • 12° • Vino Bollicine

- 🍇 100% Pinot Meunier
- 🍷 indigeni • 30mg
- 🏡 Silice, Calcare
- 🍷 Guyot
- 🕒 36 mesi Sui lieviti
- 🍽️ Tagliolini al ragù di coniglio bianco, Pasta al forno, Quaglie lardellate
- 🍷 Introverso e profondo nella beva.