

# Brut Extra

BRUT - 1<sup>ER</sup> CRU

« La version Extra Brut, pour les puristes »

Cette nouvelle cuvée est un nouveau challenge, pour satisfaire une clientèle d'amateurs de Champagnes. La tendance actuelle est de vouloir des Champagnes pas dosés (BRUT NATURE) ou peu dosés (EXTRA BRUT). Personnellement, nous pensons que le dosage fait partie de la vinification champenoise, et nous préférons donc souvent les champagnes « extra-brut » au « brut nature ».

Selon nous, le dosage « parfait », c'est quand le vin est équilibré. « Il y en a assez, mais pas trop ».

Cette cuvée est tout simplement notre brut sans année classique « Cuis 1er cru » avec un dosage plus faible. Pour réussir cet exercice, nous gardons les vins sur lies plus longtemps, pour que la cuvée soit naturellement équilibrée.



## ASSEMBLAGE N°238 (base 2021)

### CEPAGE

100% Chardonnay

### TERROIR

Cuis 1<sup>er</sup> Cru – Côte des Blancs

64 % de 2021

36% de vins de réserve, issus de 5 millésimes 2020 à 2014

### VINIFICATION

Vendanges manuelles et pressurage fractionné

Débouillage à froid

Fermentation alcoolique thermorégulée

Fermentation malolactique

Élevage en cuves pendant 6 à 8 mois

Vins de réserve conservés en bouteille (méthode très rare)

Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

MISE EN BOUTEILLE (TIRAGE) Février 2022

VIEILLEMENT SUR LIES plus de 2 ans

DEGORGEMENT 3 mois avant expédition

DOSAGE 4.0 g/L de sucre

PRODUCTION ANNUELLE 12 500 bouteilles