CHAMPAGNE

M. HOSTOMME

# Arpent

## 5 CÉPAGES - EXTRA-BRUT

## Le mot du chef de cave

*"Cuvée identitaire de ce lieu-dit de la Vallée de la Marne, cette cuvée d'assemblage parcellaire de 5 cépages Meunier, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc et Petit Meslier révèle une expression atypique en apportant à ce Champagne, une structure et une éloquente expression aromatique."*

***Laurent Hostomme***

## Dégustation

*Robe jaune.*
*Reflets légèrement dorés.*
*Bulle dynamique et persistante.*

*Mix d'agrumes, de fruits, de groseilles blanches et d'amandes séchées.*

*Attaque franche et directe sur des notes de fruits blanc.*
*Infusions et nuances épicées et poivrées.*




## Accord mets & Champagne

"A déguster avec un ceviche de bar ou une tartine de saumon mariné au raifort en apéritif ou encore une galette des rois en dessert."

## Caractéristiques techniques

***Cépages***

*40 % Meunier*
*20 % Chardonnay*
*20 % Pinot Noir*
*10 % Pinot Blanc*
*10 % Petit Meslier*

***Terroir***

*Vallée de la Marne*
*Oeuilly, parcelle lieu-dit "Le Clos de l'Arpent".*

***Vinification***

*Fermentation alcoolique sous contrôle de température en cuve inox.*
*Pas de fermentation malolactique.*

***Vieillissement***

*Mise en bouteille Avril 2016 - 8 ans sur lies.*

***Dosage***

*Extra-Brut - 4 gr/L*