

COMTE DE CHENIZOT EXTRA BRUT

Elegance et Délicatesse



Cépage : 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier

Crûs : Binson-Orquigny, Reuil, Mareuil le Port, Le Breuil

Vinification : 1^{ère} fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malo-lactique puis assemblé avec des vins de réserves conservés en foudres et barriques de chêne

Vieillessement : assemblage de trois à quatre années puis une conservation 48 mois en cave

Particularités :

Pour honorer une forte personnalité du village, nous avons baptisé une cuvée en son honneur. Jusqu'à la révolution française, vivait un seigneur au nom de François Vincent Guyot de Chenizot : personnage très riche, qui eut de nombreuses distinctions de la royauté, mais également de la République. A son décès, n'ayant ni descendant, ni ascendant, son patrimoine fut légué selon son testament : notre village a reçu en legs une ferme, un don pour la construction d'une école et d'un orphelinat. Une importante partie de notre vignoble faisait partie de sa propriété.

Dosage : 5.7g/L

Dégustation :

-  : jaune vieil or
-  : un nez mûr et voluptueux, puissant
-  : une bouche riche et très parfumé (amande et agrumes)

Accords Mets/Vins : un champagne de repas

Références :

Gault Millau : 86

Revue des Vins de France : 16 « nez doux, bouche crémeuse, belle longueur »

Médaille d'Argent au concours des Vignerons Indépendants 2013.

Médaille d'Or au concours des Vignerons Indépendants 2015.

