



C H A M P A G N E  
**LUCILE PROY**  
ARTISAN - VIGNERON  
à EPERNAY

## LA GENESE



### *Assemblage*

40 % Pinot Noir  
40 % Meunier  
20 % Chardonnay  
Dont 20 % de vins de réserve

### *Terroirs / Sols*

Issu de raisins cultivés à Trigny – Massif de Saint-Thierry.  
Les sols sablonneux apportent rondeur et fruité au vin.

### *Vignes*

Âge moyen des vignes : 30 ans  
Densité de plantation : 8 300 à 9 500 pieds par hectare  
Entretien de la vie des sols, maîtrise des rendements, recherche des équilibres naturels des raisins.

### *Récolte*

Maturité optimale déterminée par dégustation des baies (minimum 10 % d'alcool potentiel). Récolte manuelle en septembre, transport en cagettes aérées. Pressurage par pressoir à membrane inox (Europress), programme adapté à l'état sanitaire des raisins. Seul le jus de cuvée est utilisé ; les tailles sont séparées.

### *Vinification*

Débourbage statique de 15 à 20 heures. Vinification parcellaire en petites cuves inox thermorégulées. Fermentations à basses températures - 5 % des vins vinifiés en fûts de chêne. Fermentation malolactique achevée - Élevage sur lies en cuve pendant 5 à 8 mois après la récolte. Maturation sur lies en bouteille : minimum 2 ans

*Dosage* : 7 g/l avec du MCR (moût concentré rectifié, neutre)

### *Notes de dégustation*

Robe jaune pâle aux reflets dorés, bulles fines. Nez élégant sur des notes fruitées (pêche/abricot). Bouche souple, généreuse et fruitée, en parfaite continuité avec le nez. Un Champagne plaisir, idéal à l'apéritif ou à table, qui saura séduire amateurs et connaisseurs.

### *Accords Mets & Vins*

Roulé de jambon de Reims - Terrine de langoustines - Plateau de fromages affinés à pâte dure