



LA MALAURIE
FAMILLE TRIBAUT
Bourgogne & Champagne

CHAMPAGNE LA MALAURIE

LES DEUX TERRES

Grand Cru

SAVOIR-FAIRE

- Cépage :** 60% chardonnay , 40% pinot noir
Sol : Crayeux; Orienté Est (chardonnay) et Sud (pinot noir)
Crus principaux: Chouilly - Grand Cru, Aÿ - Grand Cru
Mode culturel : Taille Chablis & Cordon de Royat, travail mécanique des sols, lutte raisonnée
Vendange: A la main en caisse pleine percée, triée à la vigne
Vinification : Fermentation alcoolique avec levures maison sélectionnées
Fermentation malolactique partielle
Assemblage : Après fermentations, complété avec 30% de vins de réserve des 2 cépages
Élevage sur lies : > 3 ans en caves
Dégorgement : Environ 5 mois avant expédition
Dosage : < 6 g/L – Extra Brut

DÉGUSTATION

Cet assemblage de chardonnay et pinot noir révèle une magnifique teinte de maturité, avec ses reflets jaune-doré et un subtil chapelet de bulles.

Porté au nez, les Deux Terres, nous ravit d'arômes de fruits blancs et noirs ainsi que d'aubépine.

Une délicatesse et gourmandise absolues, relèvent la rondeur et la longueur crayeuse du terroir. Un vin franc et droit, conçu pour les amateurs. Le dosage est volontairement très faible pour ne pas impacter les caractères originels de cette cuvée, Les Deux Terres.

POTENTIEL DE GARDE: Entre 1 et 5 ans en cave à 15°C.

ACCORDS CULINAIRES: Il est préférable de le servir entre 8°C et 10°C. On retrouve dans ce vin toute la puissance et la structure du pinot noir, c'est pourtant la finesse du chardonnay qui domine. Cela mérite d'être servi dans un grand verre à vin!

Il s'accorde parfaitement avec des mets salés comme une pintade fermière aux pommes acides, une côte de bœuf au barbecue ou des fromages de Brebis . Il ravit les papilles en accompagnant une pêche rôtie ou plus osé, des desserts à base de noix.

