

FICHE TECHNIQUE  
**LE CHEMIN DU CHEMIN**



**Le Chemin du Chemin** est une incursion dans l'esprit du Champagne Fresne Ducret. Véritable traité philosophique, cette cuvée vous guide dans un univers équilibré, mélange de notes torréfiées, de gourmandise exotique et de douce amertume. Elle est annonciatrice d'un monde où la maturité règne en maître.

**ASSEMBLAGE :** 45% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier, 30% Chardonnay. Base récolte 2016, 25% de vin de réserve (15% de 2015, 10% de 2014). 100% Cuvée.

**PROVENANCE :** Provient des vignes en Premier Cru à Villedommange et Jouy-les-Reims, principalement des parcelles « les Loges », « les Glaisières », « Les Mont Teigneux » et « Les Huchis ». Sols argilo-calcaires.

**VINIFICATION :** Vinifié et vieilli 5 mois en cuves inox avant la mise-en-bouteille. Fermentation malo-lactique faite sur le Pinot Noir et le Pinot Meunier.

**VIEILLISSEMENT :** Mis en bouteille en 2017 tirage capsule. Vieilli sur lies en cave souterraine minimum 4 ans.

**DOSAGE :** 5 g/l (MCR)

**DEGUSTATION :** Robe jaune à reflets or, et un cordon de mousse généreux et abondant. Le premier nez est dominé par des arômes d'abricots et de pain frais, avec des notes florales. Dans un second temps, des notes plus complexes de pralins, de noisette, et de biscuit sablé. En bouche, des saveurs délicatement briochées, crémeuses et beurrées dans un premier temps, ensuite, on entre dans un univers plutôt salin et épicé (thé), particulièrement équilibré entre une douce amertume et une gourmandise exotique (ananas, mangue, fruits jaunes). Le vin exprime une belle énergie avec une dimension tonique (agrume, zeste citronné), généreuse, racée et soignée. Ce champagne est particulièrement apprécié pour sa pureté, sa sobriété, une belle identité et une belle maîtrise de l'acidité dans une maturité épanouie. A servir avec des asperges vertes, du parmesan, des poissons de roches, oursins et couteaux.



CHAMPAGNE  
FRESNE DUCRET

10, Rue Saint Vincent, 51390 Villedommange, France

T : +33 (0)3 26 49 24 60 F : +33 (0)3 26 49 23 67

champagne.fresne.ducret@gmail.com

www.champagne-fresne-ducret.com