

LA GRANDE HERMINE 2011



La Grande Hermine, c'est une aventure, à l'image de celle qu'ont vécue ces hommes qui ont traversé l'océan pour découvrir le nouveau monde. Elaborée à partir d'une seule année de vendange, elle est une interprétation unique et libre du style Fresne Ducret, oscillant entre fraîcheur et complexité aromatique.

ASSEMBLAGE : 45% Chardonnay, 55% Pinot Noir. 100% issu de la récolte 2011. 100% cuvée.

PROVENANCE : Provient des vignes en Premier Cru à Villedommange, principalement « les Loges » et « le Mont Teigneux ». Sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Vinifié et vieilli 5 mois en cuves inox avant la mise-en-bouteille. Fermentation malo-lactique partielle (bloquée sur 80% des vins).

VIEILLISSEMENT : Mis en bouteille en 2012 tirage capsule. Vieilli sur lies en cave souterraine minimum 8 ans.

DOSAGE : 4 g/l (MCR)

DEGUSTATION : Robe jaune à reflets or pâle. Une bonne effervescence et un beau cordon de mousse stable après le service. Le nez est plutôt frais, dominé par l'univers floral auquel se mêlent des notes d'agrumes. La bouche confère au vin une dimension saline, voire une tendre amertume, avec des arômes de pomme granny. Le vin est tonique, enjoué et friand, un millésime toujours dans sa jeunesse. A servir avec du fromage de chèvre, du petit gibier, ou un millefeuille à la rhubarbe.



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