



VOUETTE ET SORBÉE FIDÈLE

Maison VOUETTE ET SORBÉE

Le domaine Vouette et Sorbée existe depuis 1986 à Buxières-sur-Arce, dans le département de l'Aube et sur 5 ha.

Hélène et Bertrand Gautherot sont des pionniers en Champagne de la culture biodynamique puisqu'ils sont certifiés depuis 1998. Le nom "Vouette et Sorbée" correspond aux deux parcelles qu'ils cultivent. Ils élaborent leurs vins de façon artisanale et la plus naturelle possible : travail du sol à cheval, compost fermenté sur place, levures indigènes, pas de liqueur d'expédition (sucre) rajouté, pas de collage, juste un peu de sulfites à la sortie de vendange, c'est tout... Les vins qu'ils produisent à partir de Pinot noir ou Chardonnay sont d'une grande singularité.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / Brut Nature

Fidèle est issu de 100% de Pinot noir. Des bulles légères et discrètes, vineux, tout en souplesse. Un vin d'une grande longueur en bouche, car oui, ici nous parlons bien de vin avant tout ! L'ensemble est tempéré par une fraîcheur provenant de son terroir calcaire.

Cépage : 100% Pinot Noir

Élevage du vin : Élevage sous-bois

Dosage : Brut-Nature (0 g/l) - **BIO /BIODYNAMIE**

Notes de dégustation

ROBE } Or jaune légèrement saumoné.

NEZ } De fruits secs, fruits blancs mûrs, petits fruits rouges.

BOUCHE } Ample, généreuse, une mousse discrète. Une belle souplesse, fruits blancs, coing, un léger fruit rouge. Jolie longueur sur la fraîcheur.



Mot du CAVISTE

Ce très beau champagne méritera d'être aéré, voir carafé, au moins 1/2 heure avant dégustation. Pour apprécier toutes ses saveurs.

