



CHAMPAGNE  
**CAILLEZ LEMAIRE**  
FAMILLE VIGNERONNE A DAMERY

## FICHE TECHNIQUE CHARDONNAY DE LA VALLEE 2015

Série limitée : 614 bouteilles numérotées

**NOUVELLE CUVÉE** mise en vente pour la 1<sup>ère</sup> fois fin 2020



### Cépage

100 % Chardonnay

### Année de récolte

2015, millésime

### Sur pressoir à membrane pneumatique 4000 kg

Jus issus des 2 lères serres : têtes de cuvée

### Vinification

100 % fûts de chêne

Pas de FML. Pas de collage, ni de filtration avant mise en bouteilles.

Mise en cave en mai 2016. Vieillessement de 4 ans sur lattes.

### Pas de dosage

BRUT NATURE

### Dégustation de Franck Wolfert

D'un naturel tendre et équilibré, du Chardonnay de la Vallée se dégage un tempérament complexe et pur. Il illustre avec beaucoup de classe l'expression du chardonnay en Vallée de la Marne.

### Circonstances de dégustation

Servir cette cuvée dans une flûte au gobelet galbé et à une température de 10°C. L'accompagner d'une sole ou d'une limande meunière, d'un risotto aux coques, de couteaux ou de langoustines rôties au beurre salé, ou également de fromage de Morbier ou d'Emmental.

### Notes, médailles, citations

90 / 100 RVF décembre 2020 Dossier Champagnes « Nous aimons la maturité aboutie de ce chardonnay. Sa fermentation habile en fûts a ciselé un fruit tout en chair et plein de peps. Belle découverte de la Vallée de la Marne »

Champagne CAILLEZ LEMAIRE  
14, rue Pierre Curie - BP11 - 51480 DAMERY  
[www.champagne-caillez-lemaire.com](http://www.champagne-caillez-lemaire.com)  
03 26 58 41 85 / 06 83 42 73 08



En conversion vers  
l'agriculture biologique  
n°466 809P ECOCERT

