



CHAMPAGNE
CAILLET LEMAIRE

FAMILLE VIGNERONNE A DAMERY

FIGE TECHNIQUE PUR MEUNIER 2015

Série limitée : 2 046 bouteilles numérotées



Cépage

100 % Meunier

3^{ème} édition de cette cuvée ; mais 1^{er} millésime

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 réalisés par la Tonnellerie de Champagne, avec du chêne de la forêt de DAMERY. La moitié des fûts étaient de 2013, la moitié de 2015 (neufs).

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

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

Pas de dosage

BRUT NATURE

Dégustation de Franck Wolfert

Étonnante par sa franche maturité au nez, et sa richesse et générosité en bouche, cette cuvée montre le style du meunier sur une vendange très mûre issue d'une année chaude et sèche.

Circonstances de dégustation

Champagne à déguster pendant la saison froide, lors d'un apéritif dinatoire ou pour lui-même après le repas, au moment du « digestif ». A servir dans une flûte élancée autour de 10°C. Peut accompagner des canapés de foie gras, du jambon ibérique, des Kefta de bœuf, d'agneau ou de poulet, un fromage de Langres bien fait ou un Pecorino à la truffe.

Histoire de la cuvée

Hommage aux fondateurs de la maison, Raymond CAILLET et Andrée LEMAIRE ; ils vinifiaient le cépage MEUNIER de DAMERY en TONNEAUX. 3 éléments de base pour cette cuvée « revisitée » !

Champagne CAILLET LEMAIRE

14, rue Pierre Curie - BP 11 - 51480 DAMERY

www.champagne-caillet-lemaire.com

03 26 58 41 85 / 06 83 42 73 08



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

