



CHAMPAGNE  
**CAILLEZ LEMAIRE**  
FAMILLE VIGNERONNE A DAMERY

## FICHE TECHNIQUE

### **Côteaux Champenois Rouge** **Aux Pieds du Mur**

La nouvelle **cuvée parcellaire AUX PIEDS DU MUR** est un **millésime 2020**. Il succède à notre assemblage inédit 2002-2004-2006.

C'est une cuvée confidentielle, de seulement 232 bouteilles.



**Cépages :** 70 % Pinot Noir et 30 % Meunier

**Terroir :** Cru : DAMERY

**Parcelle :** Lieu-dit « Les Moulins », parcelle « Moulin du mur » le long d'un mur en pierre. Parcelle complantée noir et meunier, en 1973 (1/3) et en 1982 (2/3)

**Nature des sols :** Sols bruns calcaires sur colluvion des fonds de vallons

**Exposition :** Sud

**Récolte :** Septembre 2020 Vendanges entre copains !

**Vinification :** Eraflage total. Macération pré-fermentaire. Pas de collage, ni de filtration.

**Mise en bouteilles :** Juillet 2022

#### **Dégustation commentée**

**par l'association PETIT MAIS CÔTEAUX, le 24 octobre 2022 :**

*Robe rouge soutenue, profonde, avec des reflets rubis intenses, aux nuances aubergine.*

*Le premier nez s'ouvre sur de la réglisse et des fruits noirs confiturés. Puis le deuxième nez met en lumière l'eucalyptus, ainsi que des notes mentholées.*

*Équilibrée, la bouche est souple et fraîche. L'attaque est charnue et ample pour une finale acidulée et fuité.*

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

