



CHAMPAGNE
CAILLET LEMAIRE
FAMILLE VIGNERONNE A DAMERY

FIGHE TECHNIQUE ECLATS extra-brut

Cuvée disponible en bouteilles, demies, magnums



Cépages

50 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir et 25 % Meunier

Années de récolte

12 % 2012 / 31 % 2013 et 57 % 2014

Sur pressoir à membrane pneumatique 4000 kg

Jus issus des 2 lères serres : têtes de cuvée

Vinification

82 % fûts de chêne / 18 % cuves thermo-régulées

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

Mise en cave en mai 2015. Vieillessement de 5 ans sur lattes.

Dosage

5 g/litre (Vin de réserve, sucre de canne) – EXTRA-BRUT

Dégustation de Franck Wolfert

Il s'agit d'un bel exemple de maîtrise des assemblages pour une cuvée parvenue à maturité. Complexe, de texture soyeuse, avec une finale de belle pureté, elle propose un style empreint de distinction pour une découverte entre œnophiles.

Circonstances de dégustation

Il conviendra de servir ce vin à une température 10 degrés et dans une flûte au gobelet galbé.

A table, l'Extra Brut Eclat aimera la compagnie des volailles pochées, d'un risotto au safran, des ravioles, du foie de veau, et des fromages comme le Morbier ou le Beaufort.

Notes, médailles, citations

15/20 Gault & Millau Champagne 2021

16/20 Le Point- 3/12/2020 - Sélection de Champagnes

Champagne CAILLET LEMAIRE
14, rue Pierre Curie - BP11 - 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

