

NICOLO & PARADIS

CHAMPAGNE

Producteur: David Nicolo, Gérant SCEV Nicolo & Paradis

Origine: France

Région: Champagne

Cépages: 80% Chardonnay et 20% Blanc Vr

Degré d'alcool: 12°

Sols: Argilo-Calcaires

Présentation: 75cl

Vignes âgées de 30 à 60 ans et vinification en fût de chêne à l'ancienne

Bouchon: Liège et muselage à la ficelle de chanvre

GAMME MANOIR

Champagne Brut Excellence



Le Champagne Brut Excellence Nicolo & Paradis en quelques mots...

Notre champagne Brut Excellence est le fruit d'un travail d'excellence. L'excellence commence par le choix des parcelles les plus âgées de notre domaine afin d'avoir des raisins bien murs. Ensuite, nous faisons une vinification en fût de chêne à l'ancienne pour obtenir une finesse d'arôme intense. Après l'assemblage des fûts, la mise en bouteille de ce nectar se fait de manière traditionnelle dans un flacon spécial. Là commence un long vieillissement en bouteille dans nos caves. Après de longues années, nous allons remuer et dégorger les bouteilles. Le muselage se fait à la ficelle de chanvre, comme au XVIII^{ème} siècle, c'est le signe d'une élaboration soignée et de qualité.

Un vignoble soigné, la fierté de notre maison de champagne...

Après des études de viticulture et œnologie et fort de son expérience, David Nicolo a repris l'exploitation familiale existante depuis plus de trois générations. Passionné par son métier, David a agrandi son exploitation avec la reprise du Champagne Camille PARADIS et Fils. Situé à Colombé-le-sec, dans l'Aube, le vignoble couvre plus de 17 hectares, principalement en cépages de Pinot Noir, les cépages de Chardonnay et de Pinot Meunier assurant l'équilibre des assemblages. Dans les vignes, les travaux allient respect de la tradition et protection de l'environnement car notre philosophie est d'allier une culture raisonnée à une utilisation régulée de produits phytosanitaires.

La vinification du champagne Brut Excellence Nicolo & Paradis...

- Sélection des meilleures parcelles, les raisins sont triés afin d'obtenir un jus parfait,
- Seuls les jus de première presse – les cuvées – sont utilisés
- Pressoirs pneumatiques
- Débourage naturel
- Fermentation alcoolique durant environ 30 jours en en fût de chêne, la fermentation malolactique se fait en même temps
- Utilisation minimale du soufre
- Après la mise en bouteille, la cuvée est mûrie sur lattes 36 mois au minimum
- Dosage de sucre: 7 g par litre
- Liqueur d'assemblage faite maison à base de sucre de canne et de vin de Chardonnay



DEGUSTATION : Couleur jaune intense, présence de bulles fines et d'arômes de vanille. Ce champagne est l'équilibre parfait entre sucre et acide, avec une très bonne longueur en bouche. **RECOMMANDATION:** Ce Champagne Excellence est idéal en apéritif et pour tous vos repas d'exception.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION: 6-8°C