

# Champagne Extra Brut " Le Talus de Saint Prix"



## Champagne

- **Le vigneron** : Cyril Jeaux
- **Production annuelle moyenne** : 8 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12%/vol
- **Disponible en** : 75 cl,
- **Cépage(s)** : 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay.
- **Type de Sol**: Argilo Calcaire
- **Rendement**: 67 hl/ha
- **Age des vignes** : 35 ans
- **Vendange** : 75% vendange 2006 et 25% vendange 2005

### Vinification:

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide dans la baie suivi d'un pressurage traditionnel  
Fermentation alcoolique en cuves inox et cuves émail  
Fermentation malo-lactique entièrement réalisée

### Elevage:

Elevage sur lies de 6 mois suivi d'une filtration avant la mise en bouteille.



«Robe jaune pale, Nez de Fruits à coques, très légèrement poivré  
Bouche sur la fraîcheur et le fruité (agrumes). Dosage léger (5,5 g/L) qui laisse le vin s'exprimer.»

### Tenue et conservation

A consommer dans les 3 à 5 ans.



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 9° C  
Accompagne l'apéritif mais aussi le repas sur des viandes grillées.



## Le MOT DU VIGNERON :

*« Son dosage léger et son âge lui permettent de s'accorder avec un cigare..»*

## Récompenses :

- 86/100 Gilbert et Gaillard 2013 & 2014
- 90/100 Wine Enthusiast Magazine
- 87/100 Gilbert & Gaillard 2015





# Champagne Extra Brut " Le Talus de Saint Prix"



## Champagne

- **The winegrower** : Cyril Jeunaux
- **Annual production** : 8 000 btles
- **% Alc.** : 12%/vol
- **Available in** : 75 cl
- **Grape Variety(ies)** : 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay.
- **Type of soil** : clay and limestone
- **Yield**: 67 hl/ha
- **Age of the vine**: 35 years
- **Harvest** : 75% harvest 2006 & 25% harvest 2005

### Vinification:

Grapes picked manually in search for an optimum sugar / acid in the berry follow-up of a traditional pressing  
Alcoholic fermentation in stainless steel tanks  
Completely realized malo-lactic fermentation

### Maturing:

On lees for 6 months follow-up of a filtration before the bottling.



« *Lemon yellow dress,  
Nose buttered(drunk) bread, brioche.  
Fresh(Cool) mouth calling back(reminding) the aromas of cake stores(pastries).  
Light dosage (5,5 g/L) which lets the wine express itself...*»



### Aging potential :

To consume in 3 in 5 years.

### Culinary agreements :

To serve at 9° C  
Good match with aperitif and typical cheeses like Munster, Maroilles



## AWARDS :

- 86/100 Gilbert et Gaillard 2013 & 2014
- 90/100 Wine Enthusiast Magazine
- 87/100 Gilbert & Gaillard 2015



### Winemaker comments ::

« *Its light dosage and its age allow him to agree with a cigar.*»