

CHAMPAGNE



PONSON

*La Petite Montagne*

Le Champagne PONSON, 5ème génération des récoltants manipulateurs de la Maison PONSON, qui succède au Champagne Pascal PONSON, est fier de vous présenter cette nouvelle cuvée qui est exclusivement composée des raisins issus des villages premiers crus de "La Petite Montagne" de Reims.

Cette cuvée est née d'un travail rigoureux fait à la vigne qui a permis de faire plonger le système racinaire, pour extraire toute la complexité et l'unicité de "La Petite Montagne".

Afin de ne rien perdre de l'authenticité de ce magnifique coteau, nous sélectionnons, à la vendange, les meilleurs raisins par une succession de contrôles.

En ce qui concerne la vinification, elle est le plus naturel possible dans des contenants neutres en limitant les mouvements de vin pour ne rien perdre de la saveur originelle des raisins.

Cette philosophie place la Maison PONSON en « faiseurs de raisins » et offre à travers cette cuvée unique, une « complexité extraite de la simplicité ».

- Assemblage : 42 % pinot meunier, 21 % pinot noir, 37 % chardonnay
- Vin issu de vieillissement prolongé : 25 % meunier 2019, 5 % chardonnay 2018, 5 % pinot noir 2018
- Age moyen du vignoble : 30 ans
- Cuves : inox.
- Elevage : 11 mois sur lies
- Fermentation malo-lactique : faite sur l'ensemble des vins.
- Prise de mousse et vieillissement : 5 ans à 12°C
- Production : 7070 bouteilles
- Année dominante : 2020
- Dosage : 3 g / L

