

CHAMPAGNE

PONSON

Blanc de Blancs 2022

Les Clos - Barbaries 1^{er} Cru

Cette cuvée est née d'un travail rigoureux de compréhension du vignoble, car nous connaissons bien la parcelle des Barbaries qui naturellement nous donnait émotions et qualité. Mais la parcelles des clos situé non loin avait tendance à donner beaucoup de fruit et nous laissons que les simples sensations variétale du Chardonnay. Grace au travail et au temps, des sensations calcaire sont apparu et nous laissé percevoir ce magnifique assemblage entre sable et calcaire soit une belle balance entre salinité et minéralité qui magnifie le chardonnay et sa capacité à extraire de son support. La maturité de cueillette élevée, la viticulture biologique ainsi que la vinification sans intrants restent une tradition qui nous permet d'offrir une image précise des raisins qui composent ce blanc de blancs 2022.

-Assemblage: 100% Chardonnay.

-Age de la Vigne: 45 ans "Barbaries" (Villedommange), 36 ans "Clos" (Sacy)

-Elevage: 10 mois sur lies, sans filtration, sans passage au froid.

-Fermentation malo-lactique faite sur l'ensemble des vins.

-Prise de mousse et vieillissement: 3 ans à 12°C.

Production : 1 500 bouteilles

-Dosage: 0g/L