

COLLECTION PARCELLAIRES

PLAN
DU CADASTRE



-51-
Commune
de Cumières
Section A¹
de Chalmont

En 3 feuilles
du N° 1 au N° 313,
Terminé le 1^{er} Juillet 1827 par M. Siquemont Géomètre des Landes
à l'Échelle de 1 à 1000


CHAMPAGNE
JOSEPH PERRIER
À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
FONDÉ EN 1825
LES CHALMONTS
Parcelle pentue à Cumières,
classé 1^{er} Cru. Vignes plantées
en 2007. Sol argilo-calcaire
modéré. Exposition plein sud.
Tirage à 6 801 bouteilles.
PARCELLE
AB302
100% CHARDONNAY
EXTRA BRUT VINTAGE 2020

LES CHALMONTS
EXTRA-BRUT 2020
100% CHARDONNAY



CHAMPAGNE
JOSEPH PERRIER

À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
FONDÉ EN 1825

LES CHALMONTS
EXTRA-BRUT VINTAGE 2020

2020 : une année chaude ! Avec une vendange qualitative, la plus précoce de l'histoire de la Champagne.

" La cuvée Les Chalmonts est l'expression la plus pure de notre chardonnay de Cumières : un vin parcellaire, précis et ciselé, où la fraîcheur du terroir rencontre l'élégance du temps. "

CONFIDENCES DE BENJAMIN FOURMON

Président-directeur général de la maison, 6^{ème} génération.

100%
CHARDONNAY

DISPONIBLE EN
QUANTITÉ LIMITÉE

6 801 BOUTEILLES
ET 224 MAGNUMS



ÉLABORATION

PARCELLE

Les Chalmonts - AB302. Premier Cru - Cumières

MILLÉSIME

2020

DOSAGE

3g/L

**ACCORDS
GASTRONOMIQUES**

Une volaille fermière à la crème légère et zestes de citron, ou risotto au parmesan affiné et citrons confits.

CONSERVATION

À conserver en cave, à l'abri de la lumière et à température constante. À rafraîchir dans un seau à glace 20 minutes avant de le servir.

À déguster à 10-12°.

DÉGUSTATION

PAR NATHALIE LAPLAIGE,
cheffe de caves de la maison

ŒIL

Cette cuvée se pare d'une robe d'un or légèrement soutenu.

NEZ

Élégant et minéral, le nez arbore des notes de fleurs séchées, d'agrumes et de fruits blancs, de poires juteuses.

BOUCHE

Sur un bel équilibre, la bouche est vive et gourmande. L'ensemble est fruité, sur des arômes exotiques de carambole, dans une ambiance de bouquet de blés séchés. La finale est soutenue par de subtils zestes de citrons et de pamplemousses.

CULTURE "J"

Sur seulement 50 ares, ce terroir classé Premier Cru s'exprime avec précision. Située sur une parcelle pentue offrant une belle vue sur la Marne, cette vigne de chardonnay, plantée en 2007, repose sur un sol argilo-calcaire équilibré. La taille en chablis permet de maîtriser naturellement la vigueur et de favoriser une maturation homogène, donnant naissance à des raisins d'une grande finesse.

