



Blanc de Blancs Brut Vintage 2015

Region:	Aude Valley
Grape Varieties:	85% Chardonnay, 10% Chenin Blanc, 5% Mauzac
Winemaker:	Hilde Chevillot
Alcohol:	12.0%
Closure:	Cork

MADAME
COCO

Madame Coco a été créée en référence à l'univers du burlesque dans les cabarets parisiens. Les vins proviennent de la vallée de l'Aude dans le sud ouest de la France où l'élaboration des vins mousseux a précédé la champagne de presque un siècle puisque les premières traces remontent à 1531.

Vignoble: provenant des sites d'altitude de la vallée de l'Aude pour conserver la fraîcheur la base de cet assemblage est le chardonnay pour apporter de la profondeur et de la longueur. Les cépages locaux qui sont le Chenin et le Mauzac viennent compléter le chardonnay en lui apportant des touches minérales très élégantes.

Winemaking: les fruits sont vendangés tôt le matin et sont pressés rapidement en grappe entière. La fermentation se fait en cuve inox et la prise de bulle selon la méthode charmat sur une période plus longue qu'à l'accoutumée de 5 mois pour s'assurer un joli fruit et une belle fraîcheur.

Le Millesime 2015: comme dans presque toute l'Europe aura été d'une grande qualité dans le sud de la France. Un hiver et un printemps humide, un été chaud et sec et un début d'automne frais et ensoleillé auront permis de produire des grands vins riches en arômes et équilibrés, même si les rendements n'étaient pas au rendez-vous.

Note de dégustation: d'une couleur jaune pâle la bulle est fine et persistante le nez est floral et des notes de citron se dégagent. En bouche les arômes sont purs l'acidité est délicate et la bulle est fine rendant ce vin très accessible, un vrai plaisir à déguster dès maintenant à l'apéritif.