

CHAMPAGNE DOYARD

Cuvée « Œil De Perdrix » Extra-Brut,



Grand Cru Millésimée 2015

Cette cuvée tire ses origines et son nom des temps anciens (XVIIème et début du XIXème siècle).

A cette époque, l'impossibilité de « décolorer » les jus de raisins noirs engendrait l'élaboration d'un Champagne à la robe entachée d'un « œil ». Celui-ci désignait un champagne légèrement teinté de rose, tel un œil de perdrix. Il s'agit d'un « rosé de pressée » obtenu par un pressurage un peu plus appuyé afin d'obtenir une légère teinte à peine rosée.

This cuvee makes reference to the XVIII and the beginning of the XIX century.

The pinot noir is lightly pressed in the aim to obtain a natural and a light color of pink, as an "Oeil de perdrix" (in english "eye of partridge").

The result is a "rosé de pressée", taken from the traditional method of creating rose champagnes.



-Millésime 2015,

-75 % pinot noir

-25 % chardonnay

-Vintage 2015,

-75 % pinot noir

-25 % chardonnay



-Pinot noir d'Aÿ en Grand Cru

-Chardonnay d'Avize en Grand Cru

-Pinot noir from Aÿ in Grand Cru

-Chardonnay from Avize in Grand Cru

-Moût de la 1^{ère} presse pour le chardonnay

-Moût de la 1^{ère} et 2^{nde} presse pour le pinot noir

-Pas de chaptalisation

(Degré alcoolique naturel)

-Only juice of the 1st press for the chardonnay

-Juice of the 1st and the 2nd press for the pinot noir

-No chaptalization

(Natural alcoholic degree)



-Pinot noir vinifié en fûts de chêne (5 vins minimums)

-Chardonnay vinifié en cuves inox

-Fermentation malolactique non effectuée

-Pinot noir fermented in oak barrel (5 wines minimum)

-Chardonnay fermented in stainless steel vats

-No malolactic fermentation



-Mise en bouteille en 2016

-Liquor de dégorgement 3 g de sucre/L

-Production de 3.500 flacons

-Bottling in 2016

-Sugar level of 3 g per liter

-Production of 3.500 bottles

-Servir entre 12 et 13 °

-Potentiel de garde de 5 ans minimum après dégorgement

-Serve temperature between 12 and 13 °

-Cellaring potential of 5 years minimum after disgorgement



Champagne DOYARD 39, Avenue Général Leclerc, 51130 VERTUS

Téléphone : +33.3.26.52.14.74 Télécopie : +33.3.26.52.24.02

E-mail : contact@champagnedoyard.fr Site : www.champagnedoyard.fr