TERROIR

Boursault – Fond de Villesaint
25 ares de vignes plantées en 1980
Sol : 40 cm de terre végétale sur craie
Exposition : Nord/Sud

vigneron indépendant

ÉLEVAGE

Fûts bourguignons de 2 à 4 vins
Fermentation malolactique complète
7 mois sur lies
Sans bâtonnage

PN 170

PN 170 propose une lecture parcellaire du Pinot Noir sur le terroir de Boursault, au lieu-dit Fond de Villesaint. Issue de vignes plantées sur une craie recouverte de terre végétale, cette cuvée met en lumière l'impact du sol sur le cépage. Le millésime 2023, marqué par des conditions solaires, donne un Pinot Noir mûr, à la structure ouverte et équilibrée. Vinifiée et élevée en fûts, elle accompagne le vin par micro-oxygénation, laissant le vivant guider son évolution. Une cuvée de terroir, où le Pinot Noir s'exprime avec gourmandise, puissance et naturel.



1 486 BOUTEILLES
74 MAGNUMS

100 % Pinot Noir
Millésime 2023
Dosage : 2 g/L

CHAMPAGNE
la Villesenière

CHAMPAGNE DE GASTRONOMIE : INTENSITÉ • MATIÈRE • CARACTÈRE

TERROIR

Située sur le lieu-dit Fond de Villesaint, à Boursault, la parcelle repose sur environ 40 cm de terre végétale sur une base crayeuse, permettant une expression à la fois profonde et structurée du Pinot Noir. L'approche biologique et les pratiques inspirées de la biodynamie accompagnent la vigne sans contrainte, laissant le terroir s'exprimer librement. Ce contexte donne naissance à des vins marqués par la puissance et la maturité.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins, issus d'un état sanitaire maîtrisé, sont pressurés avec précision afin de sélectionner uniquement le cœur de cuvée. Le débourbage est réalisé sans enzymes. La fermentation se déroule en fûts de chêne, avec fermentation malolactique complète. Aucune intervention particulière n'est recherchée, laissant le vin évoluer naturellement. Élevée pendant environ sept mois en fûts, sans travail des lies, cette cuvée exprime avec précision le lien entre la parcelle et le cépage.

PROFIL DE DÉGUSTATION

STRUCTURE : ample et puissante, portée par la maturité du millésime.

TEXTURE : dense et gourmande, avec un fruit mûr bien installé.

DYNAMIQUE : une intensité qui monte progressivement, tout en finesse.

FINALE : gourmande et harmonieuse, portée par une expression mûre et aboutie du Pinot Noir.

ACCORDS : veau, porc ou volailles rôties, jus réduits et cuissons marquées.

DONNÉES CLÉS

Cépage	100 % Pinot noir
Millésime	2023
Parcellaire	Fond de Villesaint
Âge des vignes	46 ans
Surface	25 ares
Exposition	Nord/Sud
Sol	Terre végétale sur craie
Élevage	7 mois en fûts 228 L
Malolactique	Complète
Tirage	Avril 2024
Dégorgement	XXX 2026
Dosage	2 g/L
Alcool	12,5 %
pH	3,12
Acidité totale	3,45 g/L H_2SO_4
Acidité volatile	0,39 g/L
SO_2 total	44 mg/L

POUR TOUTES INFORMATIONS COMMERCIALES, DISPONIBILITÉS ET TARIFS

CHAMPAGNE la Villesenière