

DOMAINE  
**La Borderie**  
CHAMPAGNE



**Coteaux Champenois Rouge**  
**"Les Devoix"**

**Un cépage :**

Le Pinot Noir.

**Une Parcelle :**

« Les Devoix » (Merrey sur Arce).

Exposition sud-ouest (bonne maturité), parcelle sélectionnée pour son aptitude à la production de vins de couleur : 50 ans, sélection massale, rendements limités, travaux spécifiques : taille, ébourgeonnage, vendange en vert, effeuillage manuel, enherbement, labour.

**La vinification :**

Élaboration « à la Bourguignonne » : Macération d'environ 10 jours, vendange triée et égrappée, fermentation malolactique et vieillissement 10 mois en fût de Chêne. Vin non collé et non filtré. Vin uniquement réalisé les années d'exceptionnelles maturités.

**La dégustation :**

Robe légère, nez de fruits rouges : griotte, framboise. Notes boisées. Bouche : très fruitée, belle concentration, longueur, bois présent mais fondu.

**Accords mets/vin :**

Brochettes de poulet yakitori, Œufs en meurette, Potée champenoise, Carré de veau rôti aux herbes.

**Conditions de service :** 12-15°C.

**Gault&Millau** L'expert gourmand Vin noté 15,5/20 dans le Guide  
Champagne 2020 Gault&Millau

