

MMXXI

Une cuvée née d'une année difficile,
où malgré les défis du mildiou,
l'alliance des cépages Meunier, Pinot
Noir et Chardonnay révèle un
champagne d'exception, alliant
fraîcheur, finesse et caractère.

LES SATELLITES



TROISSY

- **GÉOLOGIE ET TERROIR :**

Origine géologique : cuisien.

Sables et grès puis bancs d'argiles et sables.
Terroirs de sol brun calcaire sur colluvions et
d'argile sableuse et caillouteuse.

- **CÉPAGES :**

1/3 de chaque cépage : Meunier, Pinot noir et
Chardonnay.

- **CERTIFICATIONS :**

Viticulture biologique depuis la vendange 2023
et biodynamique depuis la vendange 2024.

Utilisation d'extraits fermentés et décoction
de plantes.

- **ELABORATION :**

Pas de séparation des jus en « cuvées » et «
tailles » afin de mieux respecter l'entité de la
baie. Fermentation alcoolique en levures
indigènes. Pas de fermentation malolactique.

Vinification exclusivement en fût de 400 litres.
Le vin mature de 6 à 9 mois en fûts avant mise
en bouteille.

Vieillissement en caves de 2 ans minimum.

- **ANNEE DE BASE :** 2021

- **DOSAGE :**

4 g/l

A. LECONTE
VIGNERONS DEPUIS 1861

[illegible]