



Henri Champliau

HENRI CHAMPLIAU est une maison familiale située à Mercurey, cœur de la Côte Chalonnaise en Bourgogne. Fondée par Alexandre Graffard, petit fils d'Henri Champliau, nous produisons exclusivement des Crémants de Bourgogne et vins effervescents avec une exigence qualitative propre à notre maison.

WILD MISS 55, MÉTHODE ANCESTRALE ROSÉ

Cette cuvée est un hommage à la passion d'Henri Champliau pour les courses de chevaux. Éleveur et propriétaire, il a eu la chance de connaître l'ivresse des plus belles courses notamment grâce aux **victoires de Wild Miss en 1955 à Paris Longchamp**. Cet héritage, toujours très présent dans notre famille, a inspiré la qualité et le style de ces cuvées.

Élaboration

Élaboré dans une **cuve horizontale** qui favorise le contact avec les lies du raisin, cette cuve est **équipée d'une hélice** qui remonte délicatement ces lies dans le vin pour **extraire tout le potentiel aromatique**. Lorsque la fermentation alcoolique atteint 7,5% d'alcool, on descend la température de la cuve à -2°C pour **stopper la fermentation naturellement**. La prise de mousse est de **minimum 3 mois** pour que la cuvée ait un équilibre parfait et une bulle fine parfaitement intégrée. **Il n'y a pas d'ajout de liqueur de tirage ni même de liqueur d'expédition, donc pas de dosage !** c'est uniquement les sucres du raisin pas fermentés qui fond de Wild Miss 55 un 'Demi-sec'.

Assemblage et dosage

Gamay 100%

Demi-sec: 42 gr/l

Degré d'alcool: 8%vol.

Notes de dégustation

Une robe rosée, une mousse fine, des notes de framboise et de cerise et une gourmandise naturelle issue directement du raisin. La fin de bouche est très fraîche et l'acidité naturelle du fruit allège le palais et fait saliver de plaisir!

Service

La méthode d'élaboration dite 'Ancestrale' donne un vin effervescent 100% naturel et à faible degré d'alcool ! Elle peut se déguster en toute occasion, seule, à l'apéritif et surtout sur un dessert au chocolat !

La température idéale de service est 6°C.

