



CHAMPAGNE  
ANDRÉ ROBERT

## SÉDUCTION 2007

### *Un Champagne de Passion*

#### *Vendanges*

Après un hiver doux, la végétation démarre exceptionnellement tôt. Le soleil et la chaleur inhabituels d'avril accélèrent encore la précocité de la vigne. La date d'ouverture des vendanges compte parmi les plus précoces après celles de 2003, 1976 et 1893.

#### *Terroir*

Deux cépages, deux terroirs. Le Chardonnay provient du cœur du terroir du Mesnil sur Oger, là où ce cépage aime à se développer dans des sols calcaires. Le Pinot Noir provient d'une côte argilo-calcaire peu profonde bénéficiant d'une exposition plein sud, à Montigny dans la Vallée de la Marne.

#### *Elaboration*

55% Chardonnay - 45% Pinot Noir - Dosage 7 à 8g  
Ces vins sont vinifiés 7 mois sous bois sur lie dans des barriques de 225 litres avec bâtonnage.  
Pas de fermentation malolactique.

#### *Style*

Séduction est un Champagne qui se déguste avec tous vos sens. La vivacité naturelle du Chardonnay est enrobée par le côté puissant et opulent du Pinot Noir. Ces deux cépages se marient parfaitement pour créer un Champagne de caractère, au style ample et complexe.

#### *Accord des mets*

Le style ample et complexe de ce Champagne s'accommode parfaitement avec un repas, comme par exemple un faisan ou une pintade.  
Mais c'est aussi un Champagne de séduction qui se déguste à deux sans raison, sauf l'envie.

