

CHAMPAGNE

Marquis de Pomereuil

LES RICEYS



Notre Cave Coopérative des Riceys réunit des vignerons engagés et passionnés par leur métier et leur terroir. Unique en champagne, Les Riceys regroupe trois appellations:

- CHAMPAGNE -

- ROSE DES RICEYS -

- COTEAUX CHAMPENOIS -

Notre coopérative est très fière d'élaborer des vins qui expriment l'originalité et la personnalité de ce terroir exceptionnel où le Pinot Noir est le cépage roi. Répartis également dans la Côte des Bar, le Pinot Meunier et le Chardonnay permettent d'élaborer selon les règles de la méthode champenoise des champagnes rares et inimitables.

C'est le plus grand terroir de Champagne avec 866 hectares classés, le seul village en France à posséder 3 appellations d'origines contrôlées, Champagne, Coteaux Champenois et Rosé des Riceys

COTEAUX CHAMPENOIS :

L'élaboration de ce vin rouge champenois issu exclusivement de vieilles vignes, repose sur un passé de gestes et d'esprit sans cesse perpétués.

CEPAGE : Pinot Noir

ORIGINE DES CRUS : Les Riceys

SELECTION DE PARCELLES :
(Vieilles vignes bien exposées)

UNIFICATION :

Fermentation alcoolique :
macération en cuve inox environ
10 jours
Vendange 100% éraflée.



Champagne Marquis de Pomereuil

5 Route de Gyé - 10340 Les Riceys - Tél. 03 25 29 32 24

E-mail : marquis.de.pomereuil@hexanet.fr