

“HERI HODIE”

*Une réserve perpétuelle de Meunier
1er Cru*

HERI HODIE (HIER et AUJOURD'HUI en direct du latin) est la cuvée qui s'identifie à la sève qui nourrit l'arbre généalogique de la famille COULON, le trait d'union intergénérationnel allié à l'empreinte du Terroir.

Une cuvée où les arômes se déploient avec une exubérance mesurée qui laisse l'élégance et la subtilité intactes.

L'étiquette traduit l'attachement du vigneron à sa terre, à ses vignes et à ses vins. Elle représente le cadastre viticole de Vrigny. En noir les parcelles de la famille Coulon, en or, celles qui composent la cuvée.

Le Terroir

Assemblage de **Meunier (100 %)** issus de villages **Premier Cru** situés sur la Montagne de Reims entre 110 et 160 m d'altitude, sur des pentes modérées (entre 5 et 15 °) exposées Est.

Sols composés de **sables et de marnes du Thanétien**.

Chaque année, la nature détermine les parcelles qui composent la cuvée.

Vignes âgées de 20 à 50 ans plantées à 8500 pieds/hectare cultivées en Viticulture **Biologique et d'agroforesterie**.

Une vinification naturelle

Pressurage traditionnel champenois puis, léger débourbage pour conserver la matière et les composés phénoliques.

Pas de chaptalisation.

Fermentation Alcoolique spontanée avec **levures indigènes** en fût et cuve.

Fermentation malolactique naturelle.

Elevage

Vins élevés pendant **10 mois** sur **lies entières** avant assemblage à la **Réserve Perpétuelle**.

Clarification **naturelle**, sans collage, ni filtration avant la mise en bouteille.

La prise de mousse est privilégiée à 4,5 atmosphères.

Vieillessement sur lattes de minimum 48 mois dans les caves souterraines du Domaine.

Dégorgement manuel.

Dosage à 3g/L avec une liqueur maison traditionnelle.

Les commentaires de dégustation

Une robe or, une bulle fine et délicate annoncent une dégustation plaisir. Des arômes de mangue fraîche, d'abricots secs et des notes pâtisseries subtilement vanillées se bousculent. Une belle tension et des parfums d'épices enveloppent le palais. A déguster en apéritif avec des amuses bouches, une terrine de poisson, des crustacés.



Hier et Aujourd'hui, la même passion qui se transmet depuis 8 générations.