

# EN PARCOURANT LE TERROIR

## SPIRA

PARCELLAIRE - PREMIER CRU - EXTRA BRUT

100% CHARDONNAY

VINS D'UNE SEULE VENDANGE - 100% CUVÉE - FML FAITE

Son esprit affûté, sa tension saline mordante, d'une grande pureté, font de cette cuvée un vin aussi minimaliste que *parcellaire*

Une grande inspiration de terroir qui file droit sur le palais, une bouffée d'air frais sur fond crayeux, typiquement Vertus. La signature de nos parcelles de cœur.

À la vigne, le caractère familial s'exprime par une grande exigence et une extrême minutie. Des valeurs précieuses inculquées par Philippe et qui font la fierté de la Maison. Son bon sens paysan prône une viticulture raisonnée pour le plus profond respect du terroir.



### COMPOSITION

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Premier Cru - Vertus, Côte des Blancs

Parcelle : Le Mont Ferré, exposition Sud-Ouest

Sol : Craie dense

### VINIFICATION

Vins d'une seule vendange

Fermentation malolactique complète en cuve inox

Vieillessement en bouteille sur lies : 24 à 30 mois

Dosage Extra-Brut à 5 g/L

#### ÇA FILE DROIT AU NEZ

Une brise marine. Une expression de pureté, sur fond d'arômes intrigants : graphite, charbon de bois, fusain, mine de crayon... Une expression crayeuse qui fait parler le sous-sol vertusien. La franche minéralité tire sur le silex et orchestre le tout. **Mamma...**

#### ÇA FILE DROIT EN BOUCHE

C'est tendu, c'est la fin, c'est tout aussi pur que le nez. Les agrumes confits apportent une douceur élégante, légèrement épicée, relevée par le quinquina et l'écorce d'orange. La minéralité se retrouve ici aussi avec sa salinité du palais et l'amertume en finale qui tient bien le vin. sobre et minimaliste... pour une fois.

### LES MOMENTS POUR L'APPRÉCIER

ÉLÉGANT EN TOUTE CIRCONSTANCE, IDÉAL À L'APÉRITIF COMME EN REPAS, SUR DES TABLES TOUT AUSSI ÉLÉGANTES :

12H10

Avant de passer à table, avec toute une variété d'huîtres et de coquillages (couteaux, paires, bulots...)

13H18

En accompagnant des Saint-Jacques snackées, pour une bouchée de fraîcheur...

13H18 BIS

... ou avec des poissons grillés, bien salins, pour animer les repas du week-end

CHAMPAGNE PHILIPPE LANDRÉAT  
32 rue du Général Leclerc - VERTUS - 51130 Blancs-Coteaux

@champagne\_landreat  
 Champagne Landreat

+33 (0)6 67 61 91 70 • contact@champagne-landreat.com • www.champagne-landreat.com

CASA LANDRÉAT. FAITES COMME CHEZ NOUS

PHILIPPE  
LANDRÉAT

CASA LANDRÉAT, FAITES COMME CHEZ NOUS

CHAMPAGNE

