



# VINCENT COUCHE

## Eclipsia Brut

### CHAMPAGNE

**Produit SAQ - Sélection par lot (SL)**

**Code de produit : 15254986**

**Pays : France**

**Région : Champagne**

**Millésime : NM**



44% Pinot noir  
38 % Chardonnay  
18% Pinot meunier



Alcool : 13,5 %  
Sucre résiduel : 2,1 g/l (non dosé)



Eclipsia est un Champagne d'inspiration qui s'adapte selon les aléas de Mère Nature à chaque année. La cuvée non millésimée est sur une base de vin de 2021 avec vin de réserve. Une transformation malolactique se fait partiellement afin de garder de l'acidité tout en accentuant l'opulence en bouche. L'élevage se fait en fûts (à 19 % neufs), suivi d'une mise sur lattes pendant 24 mois. Aucun dosage n'a été ajouté à ce lot.



Les bulles sont fines et crémeuses à travers une robe plutôt dorée. Les fragrances de poire jaune et de chèvrefeuille légèrement oxydatif se poursuivent en bouche, sur l'acacia, la prune Mirabelle, les amandes et une finale légèrement crayeuse. Un vin ciselé, gourmand et complexe.



C'est au coeur de la côte des Bar, dans l'Aube, près du village de Buxeuil, que Vincent Couche installe son domaine de 15 hectares en 1996. Depuis, il y cultive ses vignes en bio et a été le premier en Champagne à obtenir la certification biodynamique Demeter. Cet amoureux de la biodiversité ira jusqu'à l'achat d'une forêt proche du vignoble servant de réserve naturelle, également certifiée Bio par Ecocert.



03760163420004