

Domaine:	Françoise BEDEL (Domaine)
Nom du vin:	Entre Ciel et Terre (Extra-Brut)
Millésime:	2012
Appellation:	Champagne
Région géographique:	Grand-Est
Type de vin:	Effervescent
Contenant:	Bouteille
Cépage:	30% Pinot Meunier 35% Chardonnay 35% Pinot Noir
Teneur en alcool:	12.0%
Teneur en soufre:	SO2 Total: 30mg/l
Âge des vignes:	Entre 30 et 70 ans
Sols:	Principalement Argiles et Marne sur base calcaire. Le Domaine Françoise BARDEL est un des premiers domaine à s'être convertie à la biodynamie.
Météo annuelle:	Début d'année épouvantable avec un période de gel entre le 4 février et le 12 février avec des excursions de -10°C à -20°C dans certaines régions champenoise. Après un hiver très sec, les pluies sont apparues très tôt début avril puis ont continué jusqu'à mi-juillet favorisant les maladies cryptogamiques. La floraison à aussi reçu un coup de froid Le temps change drastiquement à mi-juillet avec une dynamique soutenue et régulière jusqu'aux vendanges plongeant la vigne sous un stress caniculaire. Quasi absence de pourriture grise. Les vendanges se sont bien déroulées mettant à jour un beau millésime
A la vigne:	
Vinification:	Cuves émaillées (100%); fermentation malolactique partielle
Dégustation au nez:	Le premier nez est frais et tendu
Dégustation en bouche:	En bouche s'achemine ce vin présente une vinosité précise et verticale avec une touche saline en finale
Accords:	Parfait avec des poissons, des sushis, des fruits de mer.
Remarques:	Fermentation malolactique partielle Champagne issus d'un mélange de vins du millésime 2011 et en majorité de 2012, dégorgé en juin 2018 et mis en vente à partir du printemps 2019

