

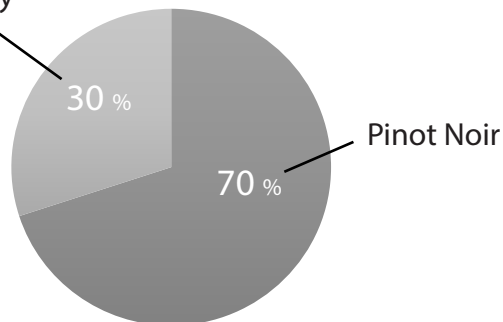
Cuvée Soleil de Mai

Complexe & fruitée

Symbole d'un savoir-faire centenaire unique en Champagne, chaque cuvée est pressée rigoureusement par le pressoir en chêne familial «Darcq Flamain» datant de 1888. Le fruit d'un travail de longue haleine qui donnera toute la subtilité et la rareté aux champagnes Joseph Desruets : une oxygénation naturelle et subtile accentuant les arômes et offrant des vins ronds et puissants. La cuvée Soleil de Mai est née en 2018 de l'inspiration de Matthias Desruets - 6ème génération - lorsqu'il est devenu père pour la première fois. Une cuvée hommage à notre fille Anna-Hyun : un délicat mélange entre subtilité et vigourosité -résultat d'un élevage de 12 mois en foudre conçu en chêne d'Hautvillers.

ELABORATION

Chardonnay



Pinot Noir

Elevage 12 mois en foudre
Fermentation naturelle, levures indigènes
Sans chaptalisation
Fermentation malolactique
Entretien mécanique des sols, zéro herbicide

Dosage 0g/L - Millésime 2018
Récolte matinale à maturité - Vendange manuelle
Vieillessement sur lies de 36 mois en cave à 12°C
Coteaux d'Hautvillers - Premier Cru



L'ESPRIT DU FOUTRE

La cuvée Soleil de Mai révèle notre terroir : symbiose entre les chênes de la forêt d'Hautvillers et les vins Premier cru du village. L'élégance du Chardonnay complétée par le fruité du Pinot Noir expriment toute la complexité aromatique du Berceau du Champagne. Le bois sublime la singularité de ce vin qui représente la nouvelle génération de la Maison Desruets. Le vin offre une émotion unique qui évolue et se déploie à travers des arômes constamment renouvelés durant le temps de la dégustation.

LES SENS

La robe est d'un beau rose ambré « œil de perdrix ». Dans le verre, une élégante effervescence, régulière et d'une rare finesse. Un premier nez délicat de fleur d'oranger suivi par une explosion de fruits rouges mûrs, de pamplemousse rose et de notes umami en bouche. Une fin de bouche minérale, longue et saline.

RECOMMANDATIONS

Température de service 9-10°C
Une Cuvée à déguster en accompagnement de crustacés (écrevisses, homards), des fromages doux et à pâte molle ou des viandes blanches.

CONDITIONNEMENT

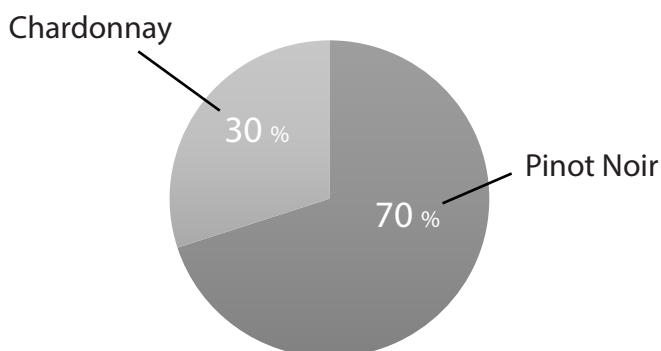
Bouteille 75cL

Cuvée Soleil de Mai

Complex & fruity

A symbol of a unique century-old expertise in Champagne, each cuvée is rigorously pressed by the family oak press “DarcqFlamain” via a process dating from 1888. The product of this long-term labor imparts sophistication and rarity to the Joseph Desruets champagnes: a natural and subtle oxygenation accentuating the aromas, offering round and powerful wines. The Soleil de Mai cuvée was born in 2018 from the inspiration of Matthias Desruets - 6th generation - when he became a father for the first time. A cuvée tribute to our daughter Anna-Hyun: a delicate blend of subtlety and vigour - result of a 12 months breeding in lightning designed in Hautvillers oak.

ELABORATION



Ageing 12 months in oak barrels (foudre)
A Cuvée core (the first 15 hectolitres)
Natural fermentation with indigenous yeasts
No chaptalization 10%
Malolactic fermentation

Dosage 0g/L - Vintage 2018
Morning harvest at maturity - Manual harvest
Ageing on lees for 36 months in the cellar at 12°C
Coteaux of Hautvillers - Premier Cru



SPIRIT OF SOLEIL DE MAI

The cuvée Soleil de Mai reveals our terroir: symbiosis between the oaks of the Hautvillers forest and the Premier cru wines of the village. The elegance of Chardonnay complemented by the fruity Pinot Noir expresses all the aromatic complexity of the Cradle of Champagne. The wood sublimates the singularity of this wine which represents the new generation of the House Desruets. The wine offers a unique emotion that evolves and unfolds through aromas constantly renewed during the time of tasting.

THE SENSES

The color is a beautiful amber pink «partridge's eye». In the glass, an elegant effervescence, regular and of rare finesse. A first delicate nose of orange blossom followed by an explosion of ripe red fruits, pink grapefruit and umami notes in the mouth. A mineral, long and salty finish.

RECOMMENDATIONS

Best served at a temperature of 9-10°C
A cuvée to be enjoyed as an accompaniment to crustaceans (crayfish, lobsters), soft cheeses or white meats.

BOTTLING

Bottle 75cL