



Disponible en bouteille 75cl

## ÉLABORATION

**Assemblage** : 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay.

**Origine** : Côte des Blancs et Côte des Bar.

**Fermentation alcoolique** : cuves inox.






**Fermentation malolactique** : partielle.

**Dosage** : BRUT 7g/L (+/- 1g).

## VENDANGE 2012

Cette récolte présente un état sanitaire remarquable et un très bon équilibre entre la maturité et l'acidité, laissant présager des vins avec un très grand potentiel de vieillissement.

## NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Charte Sélection D dédiée.
-  Cœur de cuvée utilisé en partie.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

## DÉGUSTATION

Le nez est discret et frais, avec des arômes de fruits secs et confits tels que les abricots et les agrumes.

Beaucoup de complexité aromatique avec des notes chocolatées, de tabac blond et de torréfaction.

Une bouche tonique et une impression juteuse qui rappelle les agrumes, donnant une sensation de fraîcheur et de crémeux. La longueur en bouche se termine par une élégante minéralité.


**Arômes clés** : agrumes confits, chocolat.

**Sensations** : plénitude, épanouissement, élégance.

**Accords** : fugu, Saint-Jacques, risotto aux truffes.


**Conseil** : servir à 8-10°C.

## RÉCOMPENSES

 **93** /100 **CELLAR SELECTION**  
WINE ENTHUSIAST (2023)

 **92** /100 **GAULT ET MILLAU** (2024)

 **17** /20 **LE POINT** (2023)

 **IWC** (2020) : Michel PARISOT élu  
Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl