



Disponible en : bouteille 75cl,
demi-bouteille 37,5cl et magnum 150cl

ÉLABORATION

Assemblage : 70% Pinot Noir (Côte des Bar) et 30% Chardonnay.

Origines : majorité Montgueux, Vitry, Côte des Blancs.






Vins de réserve : environ 25%.
(majoritairement issus de foudres de chêne).

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : 100%.

Dosage : BRUT 9g/L (+/- 1g).

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Vignes âgées de 15 ans minium.
-  Premier jus de presse.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

De couleur jaune doré.

Au nez, des arômes floraux associés à des notes fruitées (pêche, abricot...).

En bouche, finesse et structure puis évolution vers davantage de complexité.

Finale friande sur des notes fruitées.



Arômes clés : fruits mûrs, pêche blanche.

Sensations : onctueux, fondu, savoureux.

Accords : escalope à la crème, ris de veau, fricassée de cèpes...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES

-  MUNDUS VINI (2021)
-  DECANTER (2022)
-  INTERNATIONAL WINE CHALLENGE (2022)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl



Étui 150cl