

La Collection D

D MILLÉSIMÉ 2009

150CL

L'Exception

ÉLABORATION

Assemblage
47,5% Pinot Noir, 52,5% Chardonnay
issus de Viticulture Durable en Champagne
et de premier jus de presse (Cœur de cuvée)

Terroirs, origines principales
Côte des Bar, Côte des Blancs

Fermentation alcoolique
Traditionnelle en cuve thermorégulée

Fermentation malolactique
Partielle

Dosage
Brut 7g/L (+/- 0,5g)

DÉGUSTATION

Un champagne tout en finesse qui allie l'équilibre entre la fraîcheur et la complexité aromatique d'un champagne en pleine maturité.
La bouche est tonique, onctueuse avec une sensation d'agrumes juteux. On croque dans le fruit, la gourmandise et le plaisir.

Arômes clés : citron jaune mûr, fruits secs, brioche, pain toasté

Sensations : profondeur, gourmandise, élégance

Accords : à l'apéritif, avec une volaille aux truffes, un foie gras ou du Sandre

Conseil de service : servir à 8-10°C

Voir plus >

VENDANGE 2009

Hiver long et rigoureux, sans dégâts sur les ceps.
Printemps chaud et orageux, débourrement rapide et absence de gel.
Floraison mi-juin avec une forte pression de mildiou en début d'été.
Août chaud et sec assainissant le vignoble, puis pluies bénéfiques début septembre.
Vendanges étalées sous le soleil, état sanitaire exceptionnel et très grand potentiel qualitatif.

DISPONIBILITÉS



Magnum 150cl



Étui 150cl



La Collection D

D MILLÉSIMÉ 2009

150CL

L'Exception

RÉCOMPENSES

IWC Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année - UK - 2020

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Vignes majoritairement âgées de plus de 15 ans

Viticulture Durable en Champagne

Charte Sélection D dédiée

Cœur de cuvée utilisé en partie

Apport en soufre minimisé (jetting)

< Retour

