

La Collection D

D MILLÉSIMÉ 2014

75CL

L'Exception

ÉLABORATION

Assemblage
52,5% Chardonnay et 47,5% Pinot Noir
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 6,5g/L (+/- 0,5g)

DÉGUSTATION

Très joli nez floral accompagné de notes de fruits blancs.
Le long vieillissement nous apporte aussi de délicats arômes de noisette.
La bouche présente une belle tension avec une très agréable sensation juteuse et fraîche rappelant le zeste de citron.
La finale rappelle le citron jaune bien mûr et se termine tout en délicatesse.

Arômes clés : citron, noisette, floral, fruits blancs

Sensations : charme, élégance, plénitude, raffinement

Accords : à l'apéritif, avec des fruits de mer (huîtres), fromages (Tomme de Savoie), bar, homard

Conseil de service : servir à 8-10°C

Voir plus >

VENDANGE 2014

Météo idéale durant la floraison.
La vendange généreuse sous le soleil nous a offert des raisins avec des degrés alcooliques tout à fait satisfaisants et un état sanitaire remarquable pour nos cépages Pinot Noir et Chardonnay.
La très belle qualité de cette vendange 2014 nous permet de savourer des vins d'exception.

DISPONIBILITÉS



Bouteille 75cl



Étui 75cl



La Collection D

D MILLÉSIMÉ 2014

75CL

L'Exception

RÉCOMPENSES

95/100	Guide Melendo - ES - 2024/25
95/100	James Suckling - US - 2025
93/100	Wine Enthusiast - Editor's Choice - US -2024
91/100	Decanter - UK - 2024
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

