


CHAMPAGNE

# DISTINCTION 2000
## 150CL

*Le Luxe du Temps*

## ÉLABORATION

**Assemblage**
47,5% Pinot Noir, 52,5% Chardonnay

**Terroirs, origines principales**
Côte des Bar, Côte des Blancs

**Fermentation alcoolique**
Traditionnelle en cuve thermorégulée

**Fermentation malolactique**
Réalisée

**Dosage**
Brut 9g/L (+/- 0,5g)

## DÉGUSTATION

Un Champagne de grande maturité qui exprime l'équilibre entre profondeur, complexité et fraîcheur.
La bouche est ample et crémeuse, portée par la structure du Pinot Noir et la précision du Chardonnay.
La texture est raffinée, la maturité aromatique intense et la finale longue, élégante et harmonieuse : c'est la signature d'un grand vin de garde.

**Arômes clés** : pêche, poire, abricot, figue séchée

**Sensations** : nacre, paradis, finesse

**Accords** : foie gras, ris de veau, araignée de mer

**Conseil de service** : servir à 8-10°C

Voir plus >

## VENDANGE 2000

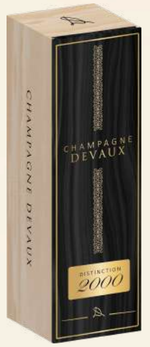
### L'ANNÉE DES DÉFIS, ET DE LA RÉUSSITE

Une année généreuse, marquée par un été chaud favorisant une belle maturité des raisins.
Les Pinots Noirs se sont particulièrement illustrés, donnant des vins élégants et aériens.
Une sélection attentive des meilleures parcelles a permis d'élaborer des cuvées amplement aromatiques, équilibrées et taillées pour la garde.
Aujourd'hui, ce millésime révèle toute sa complexité et sa profondeur.

## DISPONIBILITÉS



Magnum 150cl




Caisse bois 150cl




CHAMPAGNE

# DISTINCTION 2000
## 150CL

*Le Luxe du Temps*

## RÉCOMPENSE

**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

## DISPONIBILITÉS



Magnum 150cl




Caisse bois 150cl