

Les Classiques

CRÈME DE CUVÉE

75CL

Douceur

ÉLABORATION

Assemblage
Pinot Noir complété de Chardonnay
issus des premiers jus de presse (Cuvée)

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

Vins de réserve
25%* (dont une partie vieillie en foudres de chêne)

Fermentation alcoolique
Traditionnelle en cuve thermorégulée

Fermentation malolactique
Réalisée

Dosage
Demi-Sec

**Les pourcentages peuvent varier légèrement selon les années de vendanges*

DÉGUSTATION

De couleur jaune doré.
Le nez associe des arômes légèrement vanillés à ceux de fruits exotiques.
Doté d'une attaque en bouche vive et aérienne, ce vin présente ensuite des arômes de caramel et de figue fraîche. Une finale sur la douceur.

Arômes clés : caramel, figue fraîche, fruits exotiques

Sensations : gourmand, généreux, flatteur

Accords : poulet au miel, salade de fruits, huîtres en marinade d'olive…

Conseil de service : servir à 8-10°C

Voir plus >

DISPONIBILITÉ



75cl
Bouteille

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Viticulture Durable en Champagne

Vignes âgées de 15 ans minium.

Premier jus de presse.

Dosage en soufre minimisé (jetting)



Les Classiques

CRÈME DE CUVÉE

75CL

Douceur

RÉCOMPENSES

5 étoiles	Vinavisen - DK - 2023
92/100	International Wine Challenge - UK - 2025
90/100	James Suckling - US - 2021
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

Premiers jus de presse (cuvée)

Apport en soufre minimisé (jetting)

< Retour

