



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : majorité de Pinot Noir, complété par du Chardonnay.

Origine : Côte des Bar, issu de parcelles certifiées biologiques.

Vins de réserve : 10% à 30%.






Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : 100%.

Dosage : BRUT 5g/L (+/- 1g).



NOS ENGAGEMENTS

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

DÉGUSTATION

Un nez frais, accompagné de notes de biscuits. Belle maturité, avec des arômes de bergamote, d'abricots secs et de fleurs séchées. Une attaque en bouche tonique et légèrement saline.

Un vin croquant, friand, rappelant la chair bien mûre comme la poire d'Anjou et la mandarine, avec des notes de fleurs blanches. Une finale tout en fraîcheur et très salivante.





Arômes clés : abricot sec, bergamote, fruit frais.

Sensations : fruité, biscuit, fruits secs, riche.

Accords : oie farcie, ris de veau, foie gras, Saint-Jacques, joue de lotte, bar, turbot en croûte de sel, fromage Chaource, chocolat ganache citron, chocolat demi-amer...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES

-  DECANTER (2022)
-  LE POINT (2021)
-  GILBERT & GAILLARD (2023)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl