



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 70% Pinot Noir (Côte des Bar) et 30% Chardonnay.

Origines : majorité Montgueux, Vitry, Côte des Blancs.






Vins de réserve : environ 25%. (*majoritairement issus de foudres de chêne*).

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : 100%.

Dosage : DEMI-SEC 35g/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

De couleur jaune doré.

Nez associant des arômes légèrement vanillés à ceux des fruits exotiques.

En bouche, 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 : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES



VINAISEN DK (2023)



JAMES SUCKLING (2021)



IWC (2020) : Michel PARISOT élu
Meilleur Chef de Cave de l'année