



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir.

Origine : Côte des Blancs et Côte des Bar.

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : partielle.

Dosage : BRUT 6.5g/L (+/- 1g).






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.

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Charte Sélection D dédiée.
-  Cœur de cuvée utilisé en partie.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

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 : fruits de mer (huîtres), fromages (Tomme de Savoie), bar, homard.

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES



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



Étui 75cl