



Disponible en : bouteille 75cl
et magnum 150cl

ÉLABORATION

Assemblage : 52% Pinot Noir et 48% Chardonnay.
Cœur de cuvée utilisé en partie.

Fermentation alcoolique : en fûts de 300 litres
(origine Champagne-Ardenne).

Fermentation malolactique : aucune.






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

Édition limitée numérotée :
6 215 bouteilles et 880 magnums.

PHOTOGRAPHIE DU MILLÉSIME 2012

Un hiver plutôt doux jusqu'en février, suivi d'un froid intense. Quelques gels de printemps suivis de nombreuses pluies jusqu'en juillet. Puis un été sec et ensoleillé, propice à la viticulture et à la qualité. Une année extrêmement complexe.

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

Un nez élégant et fin, aux notes florales, de fruits blancs et d'agrumes, suivies par des notes chocolatées et d'amandes grillées. Une bouche tonique, puis crémeuse, sur des notes de zeste de citron et de bergamote, avec des sensations de fruits légèrement confits, de brioche et de pain chaud. La finale est onctueuse et fraîche.

Arômes clés : agrumes frais, brioche, amande.

Sensations : lumineux, enchanteur, finesse.

Accords : à l'apéritif, huîtres, Saint-Pierre, bar.

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES

-  JAMES SUCKLING (2022)
-  CELLAR SELECTION
WINE ENTHUSIAST (2023)
-  IWC (2022)
-  GAULT ET MILLAU (2023)
-  LE POINT (2023)



Coffret 75cl et 150cl