



Disponible en : bouteille 75cl
et magnum 150cl

ÉLABORATION

Assemblage : 55% Pinot Noir et 45% Chardonnay.

Origines : Côte des Bar, Côte des Blancs, Montgueux, Montagne de Reims.

Vins de réserve : 35% à 40%, dont une partie en foudres de chêne.

Fermentation alcoolique : cuves inox en majorité et fûts de chêne.

Fermentation malolactique : partielle.

Vieillesse : 5 ans minimum en bouteille et 7 ans en magnum.

Dosage : EXTRA-BRUT 3g/L (+/- 1g).

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

De couleur dorée. Bulles très fines avec un cordon persistant. Le nez allie la fraîcheur à une grande minéralité, avec des notes de fleurs et d'épices.

Très belle vivacité et longueur en bouche. Finale sur des notes iodées et salines.

Arômes clés : minéral, salin, fleurs blanches.

Sensations : cristallin, fin, complexe.

Accords : noix de Saint-Jacques poêlées aux lentilles vertes du Puy truffées, perdreau rôti au thym, huîtres...

Conseil : servir à 6-8°C.

RÉCOMPENSES

-  CHAMPAGNE SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS (2021)
-  GILBERT ET GAILLARD (2023)
-  GAULT & MILLAU (2021)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl

Étui 150cl