

CUVEE MILLESIME



HISTOIRE

Trop longtemps oubliés dans une région où le Pinot Noir est roi, les chardonnays si atypiques de nos parcelles méritaient eux aussi d'avoir leur cuvée. Issu d'une récolte très tardive le Millésime 2013 naît avec une vendange débutant le 2 octobre

CÉPAGES

90 % de chardonnay et 10 % de pinot noir

ŒIL

Or pâle, presque limpide, vous admirerez la finesse de ses bulles.

NEZ

Les chardonnays diffusent des parfums, de citron vert et de pamplemousse.

BOUCHE

En attaque, sa fraîcheur et sa vivacité vous accueille, avant que la rondeur du pinot noir vienne enrichir l'ensemble.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Un Champagne d'apéritif qui ravira vos convives. Il accompagnera agréablement vos amuses bouches, sushis ou sashimis, crustacés et fruits de mer. Au repas, sa finesse sublimerait une dorade ou un Saint Pierre.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dosage: 6 g/l

Durée de vieillissement : 3 ans minimum

Date de dégorgement : gravée sur le bas de la bouteille