



# CUVÉE NICOLAS

## HISTOIRE

Cette cuvée doit son nom au fils de la famille. Elle s'inscrit dans l'histoire du domaine car élaborée pour 40% à partir d'une Solera née en 1985. Elle est la signature de notre domaine.

## CÉPAGES

2/3 Pinot Noir et 1/3 Chardonnay

## ŒIL

Parée de sa robe jaune claire, cette cuvée laisse entrevoir des reflets or pâle signes de maturité

## NEZ

Floral au premier nez, il développe une palette aromatique large de la pêche de vigne aux accents briochés et miellés.

## BOUCHE

Après une première bouche citronnée, c'est la puissance et l'onctuosité du Pinot Noir qui s'exprime sur des notes d'abricot et de pâte de fruits. La finale reste acidulée, désaltérante.

## SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Un Champagne d'apéritif ou de repas qui ravira vos convives. Il accommodera vos amuses bouches aussi bien sucrés que salés. Au repas, elle accompagnera une viande blanche, en dessert elle sublimerait un crumble de fruits.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

40% de vins de réserve

Dosage: 10 g/l

Durée de vieillissement : 2.5 ans minimum

Date de dégorgement : gravée sur le bas de la bouteille