



CUVEE VALERIE

HISTOIRE

Cette cuvée validée par les dames de la maison doit son nom à la fille de la famille. Ce vin est issu d'un assemblage complexe qui se doit d'équilibrer la puissance et le fruit du Pinot Noir avec l'élégance du chardonnay. Comme son Grand Frère, La Cuvée N, cette cuvée est agrémentée d'une part de Solera pour lui donner profondeur et complexité

CÉPAGES

60% Pinot Noir dont environ 10% de vin rouge et 40% Chardonnay.

ŒIL

Drapée de sa robe rose claire, cette cuvée laisse entrevoir des reflets Or Rose ou cuivrés signes de maturité.

NEZ

Un nez puissant qui laisse échapper des parfums de fruits rouges, notamment la fraise des bois, la cerise et la grenade. Un soupçon d'agrumes apporté par le chardonnay complète ces parfums.

BOUCHE

Malgré la prédominance du Pinot Noir qui apporte un panier de fruits rouges, la fraîcheur du chardonnay souligne la bouche avec des notes d'agrumes, d'orange sanguine, bien présentes du début à la fin de bouche.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Un Champagne festif qui surprendra par sa belle couleur rose à l'apéritif. En dessert, vous pourrez le servir avec des fruits, des tartes ou des gâteaux aux fruits. Il accompagnera aussi très bien une brioche perdue à la confiture.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

20% 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