

## CUVÉE D - 75 cl

### Le Multi-Millésimes

#### Composition

Cépage : Pinot noir 55 % et Chardonnay 45 % \*

Parcelles sélectionnées et vinifiées séparément - Sélection D.

*Assemblage composé majoritairement de cœur de cuvée, la meilleure qualité de la cuvée.*

Origine des crus : Pinot noir de la Côte des Bar

et Chardonnay de la Côte des Blancs, Montgueux et de la Côte des Bar.

Vins de réserve : au moins 35 %\* élevés majoritairement en foudre.

#### Vinification et Maturation

Vinification : fermentation alcoolique majoritairement en cuves inox thermorégulées et une minorité vinifiée sous bois (fûts de 300l).

Suivie d'une fermentation malolactique partielle.

Tirage et prise de mousse (6 à 8 semaines)

Maturation en cave : au moins 4 ans

Remuage et dégorgement (4 à 5 semaines)

Repos en cave après le dosage : minimum 6 mois avant expédition.

Dosage : 8 g/l (à +/- 1g) - **BRUT**

Liqueur d'expédition réalisée avec du vin élevé en foudre.

#### Caractère

D'une belle couleur dorée, affichant une mousse très fine et persistante.

Au nez, des arômes de fleurs blanches et d'épices adoucis par une finale de brioche grillée et de vanille.

En bouche, élégance du Chardonnay combinée à la rondeur du Pinot noir.

Beaucoup de fraîcheur avec des notes de mandarine et de zestes d'orange.

Une bouche friande et crémeuse avec une belle persistance en finale.

Arômes clés : brioché, vanille, fleur blanche.

#### Les mots pour le dire

Température de service : 8 à 10°C.

Champagne et Sensation : Onctueux - Fleur d'oranger - Accompli.

Champagne et Circonstances : Entre connaisseurs - Réveillon - Coup de foudre.

Champagne et Table : Saint-Jacques aux truffes - Bar - Croustillant d'araignée de mer - Ris de veau - Cuisses de grenouille (*René/ Maxime Meilleur \*\*Michelin*) - Filet de poisson croustillant façon thaïlandaise avec riz sauvage et petits pois (*Chef Christian Ojeda*) - Brownies chocolat et poire aux éclats de noisettes et mousse au chocolat Myango ou Entremet chocolat et vanille (*Chef Nicolas Sale \*\*Michelin*).

Champagne et Musique : Concertos pour piano de Maurice Ravel - Daphnis et Chloé.

#### Récompenses 2015/2016

Médaille d'Or Champagne and Sparkling Wine World Championships - GB (2016)

Médaille d'Or Mundus Vini - Allemagne (2015)

16 / 20 Le Point - France (2016)

16 / 20 Vinum Magazine - Suisse (2015)

15 / 20 Gault & Millau - France (2016)

94 / 100 12th champagne of the year 2014 James Halliday - Australie (2015)

92 / 100 Gilbert & Gaillard - France (2015)

