



Disponible en magnum 150cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Chardonnay (Côte des Blancs).

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : partielle.






Viellissement : 15 ans.

Dosage : BRUT 5g/L (+/- 1g).

VENDANGE 2006

Une campagne viticole éprouvante pour un résultat agréablement surprenant.

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Vignes âgées de 15 ans minimum.
-  Premier jus de presse.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Au nez, des arômes de fleurs séchées, de fruits secs comme l'abricot, des notes légèrement briochées et des odeurs chocolatées.

De la tonicité, du charnu et de la plénitude en bouche. Longue finale sur des notes minérales.

Arômes clés : agrumes confits, zeste de citron, cacao.

Sensations : longueur en bouche, finesse, caractère juteux du pamplemousse.

Accords : ris de veau, Saint-Jacques, turbot, poire rôtie...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSE



IWC (2020) : Michel PARISOT élu
Meilleur Chef de Cave de l'année



caisse bois