



Disponible en : bouteille 75cl,
magnum 150cl et jéroboam 300cl.

ÉLABORATION

Assemblage : 55% Pinot Noir et 45% Chardonnay.

Origines : Côte des Bar, Côte des Blancs, Montgueux, Montagne de Reims.

Vins de réserve : 35% à 40%, dont une partie en foudres de chêne.

Fermentation alcoolique : cuves inox en majorité et fûts de chêne.

Fermentation malolactique : partielle.

Vieillessement : 5 ans minimum en bouteille et 7 ans en magnum et jéroboam.

Dosage : BRUT 8g/L (+/- 1g).

DÉGUSTATION

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.

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






Arômes clés : brioche, vanille, fleur blanche.

Sensations : onctueux, accompli.





Accords : Saint-Jacques aux truffes ou dans un dashi à la tomate avec de l'huile de cassis, fenouil et céleri, ris de veau, araignée de mer, entremets chocolat et vanille...

Conseil : servir à 8-10°C.

NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Charte Sélection D dédiée.
-  Cœur de cuvée utilisé en partie.
-  Dosage en soufre minimisé (jetting).
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

RÉCOMPENSES

-  MUNDUS VINI (2022)
-  GAULT ET MILLAU (2023)
-  INTERNATIONAL WINE CHALLENGE (2022)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl

Étui 150cl

Caisse bois 300cl