



Disponible en magnum 150cl

ÉLABORATION

Assemblage : 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay.

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : réalisée à 100%.

Dosage : BRUT 7g/L (+/- 1g).

VENDANGE 2008






Hiver doux mais mars et avril froids.

En juin, belle floraison et pluies abondantes.

En août, grêle sur de nombreuses parcelles.

Conditions climatiques idéales avant et pendant les vendanges.

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.

DÉGUSTATION

De couleur or profond avec quelques reflets paille. Parfums de pêche blanche et de zestes d'agrumes, qui s'accompagnent de notes légèrement briochées, pour un nez élégant et subtil.

Une bouche fraîche et franche, avec des notes d'agrumes. La finale se prolonge sur des notes de fruits secs et de pâtisserie.

Arômes clés : pêche blanche, agrumes, pain brioché.

Sensations : plénitude, épanouissement, élégance.

Accords : Saint-Jacques poêlées au beurre et sel de Guérande, fugu...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES

-  CHAMPAGNE SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS (2020)
-  DECANTER (2020)
-  IWC (2020)
-  LE POINT (2023)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 150cl