



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

ÉLABORATION

Assemblage : 55% Pinot Noir (dont 10% vinifié en rouge) et 45% Chardonnay.

Origines : Côte des Bar et Côte des Blancs.

Fermentation alcoolique : cuves inox à 100%.

Fermentation malolactique : partielle.

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

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

DÉGUSTATION

De couleur rose saumon abricot avec de très fines bulles aux reflets brillants.

Nez très frais aux parfums fruités et floraux.

Belle intensité en bouche toute en élégance et avec une grande finesse.

La finale est longue avec une belle tonicité.






Arômes clés : groseille, framboise, petits fruits rouges, parfums floraux.

Sensations : frais, délicat, intense, élégant.



Accords : fricassée de cèpes, homard aux épices, fraises des bois sur croustillant florentin et sorbet framboise...

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

-  CHAMPAGNE SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS (2021)
-  JAMES SUCKLING (2021)
-  GAULT & MILLAU (2023)
-  IWC (2020) : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl

Étui 150cl

Caisse bois 300cl