



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Chardonnay.

Origine : Montgueux.






Vins de réserve : 20% à 30%.

Fermentation alcoolique : cuves inox.

Fermentation malolactique : 100%.

Dosage : BRUT 7.5g/L (+/- 1g).

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

Nez frais rappelant les agrumes comme la bergamote et le zeste de citron.

Arômes de fruits charnus comme la pêche blanche, mais également des notes de fleurs des champs et de fruits secs.

L'attaque en bouche est tonique et charnue, rappelant la chair du pamplemousse rose.

La finale est tout en fraîcheur et en fruit légèrement exotique.





Arômes clés : agrumes, fleurs des champs.

Sensations : chantant, intime.

Accords : huîtres gratinées, rougets, crustacés, volailles...

Conseil : servir à 8-10°C.

RÉCOMPENSES

-  **OR** MUNDUS VINI (2021)
-  **92** /100 JAMES SUCKLING (2021)
-  **16** /20 LE POINT (2023)
-  **IWC (2020)** : Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année



Étui 75cl