



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Chardonnay.

Origine : terroir de Montgueux.

Maturation : élevage sur lies en fût de 300 litres pendant 10 mois.





Fermentation alcoolique : 100% en fût de 300L.

Fermentation malolactique : 100% en fût de 300L.

Édition limitée numérotée : 1 520 bouteilles.



NOS ENGAGEMENTS

-  Viticulture durable en Champagne.
-  Tri méticuleux à la vendange.
-  Fûts de chêne issu des forêts de Champagne.
-  Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Au nez, d'agréables notes boisées laissent progressivement découvrir des arômes floraux. La bouche est légère et allègre. Un vin blanc avec de la fraîcheur, digeste, qui s'appréciera aussi bien à l'apéritif qu'au plat principal.

Arômes clés : agrumes confits, fleurs blanches, brioche tiède.

Sensations : onctueux, complexe, frais.

Accords : Tomme de Savoie, Saint Félicien à la truffe, huîtres, langoustines...

Conseils : servir à 10-12°C.

VENDANGE 2020

2020 nous a permis de récolter des raisins présentant un très bel équilibre entre maturité et fraîcheur.