

La Collection D CHAMPAGNE

ULTRA D

5 ANS D'ÂGE - 75CL

7 ANS D'ÂGE - 150CL

La Pureté

ÉLABORATION

Assemblage

55% Pinot Noir, 45% Chardonnay*
issus de Viticulture Durable en Champagne
et de premier jus de presse (Cœur de cuvée)

Terroirs, origines principales

Côte des Bar, Côte des Blancs, Montgueux

Vins de réserve

40%*, dont une partie importante vieillie en foudres de chêne
et 25%* sur lies fines

Fermentation alcoolique

Traditionnelle en cuve thermorégulée et fûts de chêne de 300
litres

Fermentation malolactique

Partielle

Vieillessement

Minimum 5 ans en bouteille et 7 ans en magnum

Dosage

Extra-Brut

**Les pourcentages peuvent varier légèrement selon les années de vendanges.*

DÉGUSTATION

De couleur dorée. Bulles très fines avec un cordon
persistant. Le nez allie la fraîcheur à une grande
minéralité, avec des notes de fleurs et d'épices.

Très belle vivacité et longueur en bouche.

Finale sur des notes iodées et salines.

Arômes clés : minéral, salin, fleurs blanches

Sensations : cristallin, fin, complexe

Accords : à l'apéritif, avec des noix de Saint-Jacques
poêlées aux lentilles vertes du Puy truffées, perdreau
rôti au thym, huîtres...

Conseil de service : servir à 6-8°C

Voir plus >

DISPONIBILITÉS



Bouteille 75cl



Étui 75cl



Magnum 150cl



Étui 150cl

La Collection D

ULTRA D

5 ANS D'ÂGE - 75CL

7 ANS D'ÂGE - 150CL

La Pureté

RÉCOMPENSES

- 93/100** Gilbert et Gaillard - FR - 2023
- 93/100** James Suckling - US - 2025
- 92/100** Guide Melendo - ES - 2024/25
- 16/20** Gault & Millau - FR - 2021
- IWC** Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année - UK - 2020

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Vignes majoritairement âgées de plus de 15 ans

Viticulture Durable en Champagne

Charte Sélection D dédiée

Cœur de cuvée utilisé en partie

Apport en soufre minimisé (jetting)



< Retour

