



Disponible en bouteille 75cl et magnum 150cl

Élaboration

Assemblage : 52% Pinot Noir et 48% Chardonnay.

Fermentation alcoolique : majoritairement en fûts de 300 litres (*origine Champagne-Ardenne*).

Fermentation malolactique : partielle.

Viellissement : minimum 10 ans après vendanges.

Dégorgement : 6 mois minimum avant commercialisation.

Dosage : EXTRA-BRUT 5g/L (+/- 1g).

Édition limitée numérotée : 6 215 bouteilles – 880 magnums.

Récompense  James Suckling

Photographie du millésime 2012

Un hiver plutôt doux jusqu'en février, suivi d'un froid intense. Quelques gels de printemps suivis de nombreuses pluies jusqu'en juillet. Puis un été sec et ensoleillé, propice à la viticulture et à la qualité. Une année extrêmement complexe.



Dégustation

Un nez élégant et fin, aux notes florales, de fruits blancs et d'agrumes, suivies par des notes chocolatées et d'amandes grillées. Une bouche tonique, puis crémeuse, sur des notes de zeste de citron et de bergamote, avec des sensations de fruits légèrement confits, de brioche et de pain chaud. La finale est onctueuse et fraîche.

Arômes clés : agrumes frais, brioche, amande.

Sensations : lumineux, enchanteur, finesse.

Accords : à l'apéritif, huîtres, Saint-Pierre, bar.

Conseil : servir à 8-10°C.

Coffret

