

CRÈME DE CUVÉE - 75 cl

La Douceur



Composition

Cépages : Pinot Noir 70 % et Chardonnay 30 %.

Assemblage composé de cuvée, la meilleure qualité du jus pressé.

Origine des crus : Pinot Noir de la Côte des Bar
et Chardonnay de la Côte des Bar et de la Côte des Blancs.

Vins de réserve : 20 % à 25 %* (dont une partie est élevée en foudre).

Vinification et Maturation

Vinification : fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées,
suivie d'une fermentation malolactique.

Tirage et prise de mousse : 6 à 8 semaines

Vieillessement : élevé en cave pendant 3 ans minimum

Remuage et dégorgement : 4 à 5 semaines

Repos en cave après le dosage : minimum 3 mois avant expédition

Dosage : 35 g/l (à +/- 1g) - **DEMI-SEC**

Liqueur d'expédition réalisée avec du vin élevé en foudre.

Caractère

De couleur jaune doré.

Nez associant des arômes légèrement vanillés à ceux de fruits exotiques.

Une attaque en bouche vive et aérienne, puis des arômes de caramel et de figue fraîche.

Une finale sur la douceur.

Arômes clés : caramel, figue fraîche, fruits exotiques.

Les mots pour le dire

Température de service : 8 à 10°C.

Champagne et Sensations : Savoureux - Onctueux - Flateur.

Champagne et Circonstances : Repas surprise - Moment de retrouvailles.

Champagne et Table : Poulet au miel - Salade de fruits - Huîtres en marinade d'olive.

Champagne et Musique : Jazz New-Orleans - Opérettes d'Offenbach.

* Les pourcentages peuvent varier selon les années de vendanges.