

**ULTRA D** « 5 ANS D'ÂGE » - 75cl

« 7 ANS D'ÂGE » - 150cl

La Pureté

### Composition

Cépage : Pinot Noir 55 % et Chardonnay 45 % \*  
Parcelles sélectionnées et vinifiées séparément - Sélection D.  
*Assemblage composé majoritairement de cœur de cuvée,  
la meilleure qualité de la cuvée.*

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

Vins de réserve : au moins 35 %\* élevés majoritairement en foudre.

### Vinification et Maturation

Vinification : fermentation alcoolique majoritairement en cuves inox thermorégulées  
et une minorité vinifiée sous bois (fûts de 300l).  
Fermentation malolactique partielle.

Tirage et prise de mousse : 6 à 8 semaines

Maturation en cave : minimum 5 ans pour les bouteilles et 7 ans pour les magnums

Vieillessement après dégorgement : de 6 mois à 1 an

Dosage : 3 g/l (à +/- 1 g) - **EXTRA-BRUT**

Liqueur d'expédition réalisée avec de l'assemblage Devaux élevé en foudre.

### Caractère

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 puis l'apparition de notes iodées et salines. Très belle vivacité et longueur en bouche.

Le faible dosage permet d'apprécier la pureté et l'élégance de cet assemblage extra-brut ainsi que les cépages qui le composent.

Arômes clés : minéral, salin, fleur blanche.

### Les mots pour le dire

Température de service : 6 à 8 °C.

Champagne et Sensation : Cristallin - Fin - Complexe.

Champagne et Circonstances : Tête-à-tête - Souper fin aux fruits de mer - Enchanteur - raffiné - Coup de foudre.

Champagne et Table : Saint-Jacques - Huîtres - Sashimis - Omble Chevalier poché avec son fondant de poireaux et écrevisses fumées au vin jaune - Noix de Saint Jacques poêlées aux lentilles vertes du Puy truffées - Perdreau rôti au Thym

Champagne et Musique : La Mer de Claude Debussy.

### Récompenses

Médaille d'Or	Champagne Sparkling Wine World Championships - US (2018)
17 / 20	Vinum magazine - CH (2019)
17 / 20	Gault & Millau - FR (2018)
16,5 / 20	Le Point - FR (2018)
93 / 100	James Suckling - US (2017)
92 / 100	Beverage tasting institute - US (2018)
3 étoiles	Gerhard Eichelmann - Champagne. Edition 2017 - DE (2017)

