

## Millésime

### Cépages :

60 % Pinot Noir 40 % Chardonnay

### Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

### Année de vendange:

2012

### Dosage :

11g/litre

### Vinification :

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermo-régulées.

Vins stabilisés au froid puis filtrés avant d'être mis en bouteilles.

### Tirage :

Mai 2013

### Dégustation :

Dès le service, de jolis trains de bulles se créent sur la paroi du verre et viennent mourir à la surface en formant une magnifique collerette persistante. La robe est de couleur or clair aux reflets cuivrés.

Le nez est élégant et délicat. On retrouve des notes de fruits jaunes et quelques touches florales.

Quelques notes de tertiaire briochée miellée viennent faire leur apparition après aération.

L'attaque en bouche est caressante, la finesse de l'effervescence apporte une sensation d'onctuosité. On retrouve les notes de fruits jaunes à noyau parsemées de touches de miel d'acacia. La finale reste très agréable et très persistante en bouche.

### Accord mets/vin :

A servir lors d'un apéritif dinatoire ou sur une volaille.

*Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.  
A déguster entre 8 et 10°C dans un grand verre à vin blanc.*

