

Millésime 2013

Cépages :

60 % Pinot Noir 40 % Chardonnay

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange:

2013

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 2014

Dégustation :

Sa jolie robe or soutenue libère de nombreuses fines bulles.

Le nez, expressif et délicat, présente des notes de fruits jaunes compotés mais aussi des notes de mirabelles à l'eau de vie.

Gourmandise en bouche, on retrouve cette palette de fruits jaunes accompagnée d'une complexité. Des notes de brioches sucrées révèlent la personnalité de ce superbe millésime.

Fraîcheur persistante en bouche pour un plaisir exquis.

Accord mets/vin :

Conviendra parfaitement sur un apéritif dînatoire ou sur un plateau de fromages.

Distinction :

Médaille d'Argent lors du 40ème concours d'Épernay des Champagnes du Vignobles 2018 récompensant le Champagne Millésime 2012.

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

