

# Millésime 2014

## Cépages :

60 % Pinot Noir – 40 % Chardonnay

## Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

## Année de vendange:

2014

## Dosage :

8,5g/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 2015

## Dégustation :

Le service laisse apparaître une belle robe or pastel aux quelques reflets verts et de nombreux trains de fines bulles.

Le nez est complexe et délicat et se compose de nombreux arômes. Parmi eux, des notes de fruits jaunes légèrement confits et quelques touches florales. En se réchauffant, des arômes épicés et briochés apparaissent.

En bouche, une attaque agréable aux notes de fruits jaunes tels que la reine-claude. Puis une sensation onctueuse nous envahit au travers d'arômes de crème pâtissière vanillée. Une pointe de minéralité apporte la touche finale.

## Accord mets/vin :

Conviendra parfaitement en apéritif dînatoire ou lors d'un repas. Un comté affiné de plusieurs mois sublimera parfaitement ce très beau millésime.

## 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 12°C dans un grand verre à vin blanc (évasé).*

