

Cuvée Réservee

Cépages :

80% Pinot Noir – 10% Chardonnay – 10% Pinot Blanc

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange:

75% 2018 / 15% 2017 / 15% 2016

Dosage :

11 g/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 2019

Dégustation :

Une jolie robe or pâle aux quelques reflets verts se dévoile lors du service.

Le nez est à la fois complexe et raffiné. Il présente de très jolies notes de fruits blancs comme la poire. En le laissant s'ouvrir, on observe des touches légèrement beurrées, presque miellées.

La bouche est composée d'une riche palette aromatique. On retrouve une belle gourmandise, une sensation onctueuse. Cette cuvée présente un parfait équilibre entre fraîcheur et structure. La dominante des Pinots est bien présente, notamment avec des arômes de fruits compotés. Le Chardonnay lui, arrive en final pour apporter un peu de longueur, d'agrumes à cette charmante cuvée.

Accord mets/vin :

Cette cuvée accompagnera parfaitement un apéritif dinatoire ou sur un poulet de Bresse à la crème et aux morilles.

Contenants :

Bouteille (75 cl)
Magnum (150 cl)

Distinctions :

Médaille d'Or au concours des Féminales 2021

Médaille d'Argent au concours des Vinalies Nationales 2021

*Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
A servir entre 6 et 8 °C - Lot N°153*

