

Millésime 2016

Cépages :

60 % Pinot Noir – 40 % Chardonnay

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange:

2016

Dosage :

8 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 2017

Dégustation :

Le service laisse apparaître une robe or soutenue.

Le nez est complexe et gourmand avec des notes de mirabelles à l'eau de vie et des touches beurrées qui apportent un peu de richesse et de complexité. Après quelques minutes, des notes de noisettes fraîches et de caramel apparaissent.

En bouche, on retrouve la richesse et la structure du Pinot Noir avec une pointe d'élégance apportée par le Chardonnay. L'aromatique est puissant. Ce millésime qui s'exprime vous transportera tout au long de la dégustation. La finale, avec des notes légèrement vanillées, apportera un côté «caressant» à vos papilles.

Accord mets/vin :

Conviendra parfaitement en apéritif dînatoire ou lors d'un repas.

*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).
Lot N° 2016*

