

Millésime 2021

Cépages

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :

100% 2021

Dosage :

6 gr/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 2022

Dégustation :

Ce millésime 2021 d'une robe jaune brillante aux reflets d'or blanc, est dominé par le Pinot Noir révélant des notes de fruits rouges frais.

Le chardonnay ajoute une touche florale délicate et de fruits blancs.

L'aromatique évolue vers des notes d'agrumes apportant fraîcheur, tension et longueur.

Accord mets/vin :

Un champagne de caractère, idéal pour un apéritif dinatoire ou pour sublimer une volaille fermière aux morilles ou un suprême de poulet sauce citronnée.

Contenant :

Bouteille (75 cl)



Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.

À servir entre 6 et 8 °C - Lot N°2021