

MILLESIME 1998

Douceur et Intensité



Cépage : 36% Chardonnay, 30% Pinot Noir et 34% Pinot Meunier




Crûs : Châtillon-sur-Marne, Le Breuil, Binson-Orquigny

Vinification : 1^{ère} fermentation alcoolique en cuves thermorégulées et en foudres de chêne suivie d'une fermentation malo-lactique

Vieillessement : uniquement de l'année 1998

Dosage : 3.0 g/L

Dégustation :

-  : Robe jaune vert tirant vers l'orangé, aux bulles fines et abondantes
-  : un nez puissant et intense, citronné, caramel et mûr et quelques notes florales
-  : une bouche séduisante et de belle longueur, nerveuse et fruitée, aux arômes d'agrumes et quelques notes de fruits blancs

Accords Mets/Vins : Le vin convient bien lors de l'apéritif, en accompagnement d'huîtres (même chaudes), ou de fromages vieillis à la pâte dure

Références :

- M96
- Gault Millau : 88 « fleuri et acidulé »
- M97
- Revue des Vins de France : « droit, pleine de puissance, bouche séduisante, poires au sirop »
- Gault Millau : 88 « fruit associé à la fraîcheur, cuvée franche »
- M98
- Revue des Vins de France : « arômes miélés, vieilli partiellement en fûts »
- Decanter : 4* « Very Rich, full style »
- Cuisines et Vins de France : « des notes de fruits secs, belle longueur »
- M99
- Le monde 2 : « robe or, nez mûr, bouche ample »
- Revue des Vins de France : « solide et fraîche »
- Guide Hachette 2014 : il obtient 1 étoile « rond et frais à la fois, légèrement grillé ».
- Médaille de bronze au concours féminin 2013

