



MILLESIME 1999

Puissance et Fraîcheur



Cépage : 39% Chardonnay, 26% Pinot Noir et 35% Pinot Meunier

Crûs : Villers sous Chatillon, Le Breuil, Verneuil

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

Vieillessement : uniquement de l'année 1999

Dosage : 6.0 g/L

Dégustation :

- 👁️ : Splendide teinte jaune paille et une mousse délicate
- 👃 : un nez puissant aux notes de fruits blancs et d'agrumes
- 👄 : une bouche ronde et gourmande avec une belle longueur et quelques notes de fleurs blanches

Accords Mets/Vins : Le vin convient bien accompagné de petits fours chauds, ou encore de viandes blanches grillées.

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

