

MILLESIME 2000

Rondeur et Gourmandise



Cépage : 20% Chardonnay, 30% Pinot Noir et 50% Pinot Meunier




Crûs : Villers sous Chatillon, Le Breuil, Binson-Orquigny, et Reuil

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

Vieillessement : uniquement de l'année 2000

Dosage : 6,0 g/L

Dégustation :

-  : Belle robe aux reflets ocres accompagnés de bulle fines
-  : Un nez puissant aux notes de vanille et d'épices
-  : Ample et crémeuse aux arômes torréfiés accompagnés de quelques notes d'agrumes et fruits confits

Accords Mets/Vins : Le vin convient bien en apéritif avec quelques tapas, ou encore un homard grillé

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

