

PREMIER CRU BRUT

Vivacité et Minéralité



Cépage : 40% Chardonnay 60% Pinot Noir

Crûs : Avenay Val d'or, Ludes

Vinification : 1^{ère} fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malo-lactique puis assemblés avec des vins de réserves conservés en cuves et en foudres à températures contrôlées

Vieillessement : Assemblage de deux à trois années suivi d'un vieillissement en cave d'environ 3 ans

Particularités : Un vin issu des parcelles classées dans l'appellation champagne premier cru.

Dosage : 7.7 g/L

Dégustation :

- 👁️ : couleur jaune dorée et des fines bulles
- 👂 : notes d'abricot et de fruits secs comme la noisette, de pain d'épices, de miel et de vanille
- 👄 : une bouche fraîche, briochée et dotée d'une belle longueur.

Accords Mets/Vins : Champagne idéal en apéritif et accompagne facilement les repas sur des viandes blanches.

Références :

Gault et Millau
Médaille d'or au concours Féminalise 2014
Guide Hachette 2018 : il obtient 1 étoile

