



MILLESIME 2010

Complexité et Harmonie



Cépage : 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir et 10% Pinot Meunier




Crûs : Le Breuil, Ludes, Avenay Val d'Or, Neuville sur Seine

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

Vieillessement : uniquement de l'année 2010

Dosage : 4.0 g/L

Dégustation :

-  : Robe jaune doré, avec des bulles fines et abondantes et une mousse délicate
-  : un nez puissant aux notes de caramel et d'agrumes
-  : une bouche ronde et fraîche aux arômes de pêches, de brioche et d'agrumes estivaux.

Accords Mets/Vins : Le vin convient bien en apéritif, avec des huîtres et des crustacés.

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

