

## MILLESIME 2016

Fraîcheur & Harmonie

----

Cépage: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier

Crûs: Reuil, Avenay Val d'Or, Montigny sous Chatillon, Le Breuil

Vinification : 1ère fermentation alcoolique en cuves thermorégulées et en foudres de chêne

suivie d'une fermentation malo-lactique

Vieillissement : uniquement de l'année 2016

Dosage: 4.4 g/L

Extra-Brut

## Dégustation :

2: Robe or clair et étincelant, bulles fines et délicates

🔊 : nez frais aux arômes floraux avec une belle et agréable longueur

e: une bouche fraîche révélant des notes de fruits blancs, de pamplemousse proposant une fin de bouche tout en délicatesse

**Accords Mets/Vins**: S'accordera très bien à l'apéritif ou durant le repas, notamment avec les viandes blanches, une blanquette de veau, un risotto ou une sole à la plancha.

## Références:

M96

Gault Millau: 88 « fleuri et acidulé »

M97

Revue des Vins de France : « droit, pleine de puissance, bouche séduisante »

Gault Millau: 88 « fruit associé à la fraîcheur, cuvée franche »

M98

Revue des Vins de France : « arômes mièlés, 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 féminalise 2013

M09

Revue des Vins de France: "D'une grande richesse, le bouquet est en plein épanouissement."

Guide Dussert-Gerber 2021: "une réussite, au nez subtil, suave en bouche."

Marmiton : "Ce très bon Millésime frais et mûr, offre un épatant bouquet de fruits d'épices

et une bouche charpentée, à la finale longue et minérale."

Guide Véron 2021 : "Nez épanoui et envoûtant. Bouche d'une vitalité lumineuse."

M12

Guide Dussert Gerber 2022 "cuvee ample et délicieuse, très fine et bien charpentée"

