



## PREMIER CRU

*Vivacité et Minéralité*



**Cépage :** 40% Chardonnay, 60% Pinot Noir

**Crûs :** Avenay Val d'or, Ludes

**Vinification :** 1<sup>ère</sup> 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 de 36 à 48 mois.

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

**Dosage :** 5,0 g/L  
Brut

### 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 (brochettes de poulet marinées, boudin blanc truffé)

### Références :

Gault Millau 24 (92/100) « La fraîcheur domaine dans une bouche intensément fruitée »

Dussert-Gerber 2024 : « une bouche subtile et délicate. »

Gault Millau 2023 (15,5/20) : « équilibre et discrétion priment »

Guide Dussert-Gerber 2022 : « séduisant, nervosité équilibrée, vif et fin. »

Revue des Vins de France : « une certaine puissance tout en conservant un équilibre frais. »

Elle à Table : « sacrée surprise. Bien dosé, équilibré, basé sur des notes de noisettes et de miel. »

Guide Hachette 2018 : il obtient 1 étoile

Médaille d'or au concours Féminalise 2014

