



MILLESIME 2018

Vivacité & Fraîcheur



Cépage : 44% Chardonnay, 28% Pinot Noir, 28% Pinot Meunier

Crûs : Avenay Val d'Or, Le Breuil, Ludes,

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

Vieillessement : uniquement de l'année 2018

Dosage : 4.4 g/L
Extra-Brut

Dégustation :

- 👁️ : Robe jaune clair et étincelant, bulles fines et délicates
- 👃 : nez frais aux notes de fleurs blanches soutenues par des arômes vanillés
- 👄 : une bouche fraîche, vive et équilibrée sur une finale gourmande

Accords Mets/Vins : Excellent sur des plats de poissons comme le crabe ou un St-Pierre la plancha, mais aussi des brochettes de poulet mariné. Idéal également en apéritif.

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 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
- 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 "cuvée ample et délicieuse, très fine et bien charpentée"

