



PREMIER CRU

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 de 36 à 48 mois.

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

Dosage : 5,5 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

