



## MILLESIME 2019

*Fraîcheur & Gourmandise*



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

**Crûs** : Le Breuil, Chatillon sur Marne

**Vinification** : 1<sup>ère</sup> fermentation alcoolique en cuves thermorégulées et en foudres de chêne suivie d'une fermentation malo-lactique

**Vieillessement** : uniquement de l'année 2019

**Dosage** : 4.6 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 de pêche et nectarin
- 👄 : une bouche vive, gourmande et équilibrée

**Accords Mets/Vins** : Excellent en accompagnement d'un apéritif, sur une salade de langoustes, des St-Jacques poêlées ou sur des œufs meurette.

**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 fémininise 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"

