

BRUT MILLÉSIME 2008

Une vendange exceptionnelle !



Vinification

Fermentation alcoolique : en cuve inox thermorégulée

Fermentation Malolactique : oui

Assemblage

Chardonnay 50%
Pinot Meunier 12%
Pinot Noir 38%

Vieillissement

60 mois minimum sur lies en caves

Dosage

8 g sucre/litre
Commercialisation entre 3 et 6 mois après dégorgement.

Bouchage final

Bouchon traditionnel 2 rondelles en liège naturel

Dégustation



Apparence

Robe or pâle, limpide



Olfactif

1^{er} nez : mature sur la noisette et le beurre frais

2nd nez : ouverture sur la pêche suivie de belles sensations crèmeuses



Palais

Attaque ample, fraîche, élégante et généreuse.

Grande persistance en finale.

Une cuvée de caractère, séduisante, au beau potentiel de garde



Accords mets

Apéritif de gala, amuses bouches, crustacés, poissons nobles, viande blanche en sauce



Température de service

Dégustation entre 9 et 12°C

Flaconnages

Bouteille 75 cl

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles
Panachage possible entre les différentes cuvées

Localisation

