

CUVÉE COMTE DE MARNE GRAND CRU MILLÉSIME 2015

75 cl

Également disponible en 150 cl.

ASSEMBLAGE*

72,5% **27,5%**

Chardonnay
Grand Cru

Pinot Noir
Grand Cru

Issu des premières presses, la cuvée Comte de Marne 2015 est née de la rencontre entre les 72,5 % de Chardonnay Grand Cru de la Côte des Blancs "Avize, Chouilly, Cramant" et les 27,5 % de Pinot Noir Grand Cru de la Montagne de Reims "Ambonnay, Bouzy, Louvois". Assemblage issu à 100 % de la vendange 2015.

Édition limitée à 7 500 bouteilles et 1 250 magnums

VINIFICATION

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées.

Fermentation alcoolique lente à faible température

Fermentation malolactique complète

Faible dosage de 6 g/L afin de préserver la pureté, la complexité et la subtilité du millésime.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement dans nos caves à température constante de 12°C durant 60 mois.

DÉGUSTATION

Le millésime 2015 révèle une richesse aromatique, un équilibre idéal et une grande finesse. L'assemblage à dominante de Chardonnay procure une évolution en bouche précise et un équilibre parfait entre fraîcheur et minéralité. Les saveurs sont agréables avec des notes florales, d'agrumes légères, de fleur d'amandes ainsi qu'une finale dévoilant une belle minéralité et salinité.

ACCORDS PARFAITS

Cette cuvée est le champagne de repas par excellence, pour accompagner les mets les plus raffinés, poularde de Bresse aux morilles, suprême de pintade au foie gras glacé, risotto à la truffe.



*Assemblage susceptible d'évolution selon les années.