

CUVÉE COMTE DE MARNE GRAND CRU BRUT 75 cl

Également disponible en 150 cl et 300 cl.

ASSEMBLAGE*

70%

Chardonnay
Grand Cru

30%

Pinot Noir
Grand Cru

Issu des premières presses des terroirs classés Grand Cru de la Montagne de Reims "Bouzy, Louvois, Ambonnay" et de la Côte des Blancs "Avize, Cramant, Chouilly". Assemblage d'une seule vendange.

VINIFICATION

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées.

Fermentation alcoolique lente à faible température

Fermentation malolactique complète

Dosage modéré de 7 g/L afin de préserver la pureté, la complexité et l'équilibre des saveurs.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement dans l'obscurité des caves, à température constante de 12°C durant 36 à 48 mois.

DÉGUSTATION

Un nez riche et intense, une gamme aromatique importante passant par des fruits jaunes, poire, mirabelle. Des notes d'amande et de noisette, des arômes de fleurs blanches comme l'acacia, une touche toastée, miellée. Une attaque franche et élégante. Une évolution alliant la structure et la matière du Pinot Noir et l'équilibre et la fraîcheur du Chardonnay. Un style pure, un équilibre parfait et une très belle longueur.

ACCORDS PARFAITS

Vous pourrez accompagner les mets les plus raffinés. Médailon de veau en croûte d'herbes, volaille de Bresse aux truffes, langoustines royales et thym citron.



Côte des Blancs

*Assemblage susceptible d'évolution selon les années.