



PREMIER CRU BRUT 75 cl

Également disponible en 20 cl, 37.5 cl, 150 cl, 300 cl

ASSEMBLAGE*

55%

Pinot Noir
Premier Cru

45%

Chardonnay
Premier Cru

Issu des premières presses des terroirs classés Premier Cru de la Montagne de Reims "Avenay-Val-d'Or, Bisseuil, Mutigny, Mareuil sur Aÿ, Tauxières-Mutry et Villers-Marmery", des Coteaux d'Épernay "Hautvillers et Pierry" et de la Côte des blancs "Grauves". 25 % de vins de réserve.

VINIFICATION

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées.

Fermentation alcoolique lente à faible température

Fermentation malolactique complète

Dosage Brut de 8g/L.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement dans nos caves à température constante de 12°C durant 24 à 36 mois.

DÉGUSTATION

Un bouquet riche et complexe, avec une attaque fraîche. Le Pinot noir apporte de la complexité, de la puissance et des notes de fruits rouges. Le Chardonnay développe l'élégance et la longueur. Pureté et générosité et un parfait équilibre sont les maîtres mots de cette cuvée.

ACCORDS PARFAITS

Cette cuvée est parfaite pour les œnophiles lors d'une réception ou lors d'un dîner : émincé de volaille, risotto aux champignons frais.



*Assemblage susceptible d'évolution selon les années.