

*Reflet des plus beaux raisins d'un terroir unique et d'exception.
Pour célébrer vos plus grands événements.*

ASSEMBLAGE

- 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay
- Composé de 25 % de vin de réserve
- Vieillessement en cave au minimum 30 mois
- Dosage brut : 8,5 g de sucre par litre

DÉGUSTATION

Robe : La couleur est dorée, assez profonde et animée de bulles fines et abondantes. Ces dernières se déplacent rapidement à la surface pour former un épais cordon.

Nez : Tout en discrétion, des parfums de fruits mûrs, accompagnés de belles notes de pain baguette apparaissent. Après quelques minutes, le vin affirme son caractère minéral et corsé. L'évolution à l'oxygène nous livre des fragrances d'ananas, de coing et de fruits secs. Autant de fragrances qui démontrent la belle qualité du raisin à la vendange.

Bouche : L'attaque en bouche est fraîche puis le vin se révèle large et opulent. Gras et charnu, avec une effervescence parfaitement intégrée, ce champagne présente une texture épaisse et caressante. L'ensemble est très cohérent et suggère un sentiment de pureté. La finale est longue, minérale, puissante et chaleureuse.

Service : A servir dans une flûte au gobelet bien large, afin que le vin s'exprime au mieux et si possible pas trop frais (10 à 12°C). Pour les amateurs de vins de Champagne aboutit, la nature de cette cuvée lui permettra de se conserver en cave de 3 à 5 ans.

Vous pourrez l'apprécier au moment de l'apéritif, mais aussi au court d'un repas avec une viande blanche.

RÉCOMPENSES

- Médaillé d'or dans le guide des vins Gilbert et Gaillard 2021.
- Médaillé d'argent au Concours Mondiale de Bruxelles 2014 et 2015.
- Médaillé d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2013.

