

Description :

La Cuvée Exquise, fleuron de la marque, n'est réalisée que lors *de vendanges de grande qualité*. Elle est composée des 3 principaux cépages champenois. Les raisins proviennent des parcelles des *Chauffours, Bas Jardins, Clos Prieurs et des Foulonnes*, avec des *sols argilo-calcaires*.

Dégustation :

Au nez, des arômes de fruits rouges et de biscuits dans un style très équilibré. En bouche, une complexité aromatique avec beaucoup de fraîcheur, de gourmandise et d'élégance.



Assemblage :

- 60 % de Chardonnay
- 30 % de Pinot Noir
- 10 % de Meunier

Vinification :

Ce Millésime a été entièrement *vinifié en fûts de chêne français*. La fermentation malolactique n'a pas été réalisée pour que le vin conserve une belle structure. Il a été *tiré sur liège et agrafes*.

Repos en cave :

54 mois minimum sur lies après tirage
6 mois minimum après dégorgement

Dosage :

EXTRA - BRUT : 4 g/L

Accord Mets et Vins :

Poulet mariné au citron et à la sauge. Truite arc en ciel à la plancha et huile d'amande.

Flacons disponibles : | Millésimes disponibles :
Bouteilles (750 ml) | 2014

Récompenses :

93 pts Wine Enthusiast, 90 pts G.Eichelmann,
91 pts Revue des Vins de France,
Dussert Gerber.