

Description :

Les Bacons est l'une des cuvées de notre collection « *Les Lieu-dit* ». Plusieurs cépages sont présents sur cette parcelle, c'est ce que l'on appelle **une complantée**. Dans le respect de la viticulture durable, les Bacons sont *enherbés* et un *travail du sol est réalisé*. Les premiers pieds de vigne de cette parcelle argilo-calcaire ont été plantés en 1952.

Dégustation :

La couleur : Robe or pâle avec des reflets rosés. Au nez, des arômes très frais de fruits rouges et fleurs blanches. En bouche, ce vin a une belle amplitude et une belle longueur. Après une légère aération il révèle ses arômes boisés.



Assemblage :

- 80 % de Meunier
- 20% de Chardonnay, Pinot Noir, Arbanes, Petit Meslier et Pinot Blanc.

Vinification :

Cette cuvée est *élevée en fût* sans fermentation malolactique. Les bouteilles sont *tirées sur liège*.

Repos en cave :

- 60 mois minimum sur lies après tirage
- 6 mois minimum après dégorgement

Dosage :

EXTRA - BRUT : 4 g/L

Accord Mets et Vins :

Saumon fumé et crème fouettée au poivre de Sichuan. Agrumes et desserts aériens.

Flacons disponibles : Bouteilles (750 ml) | Millésimes disponibles : 2016

Récompenses :

- 92 pts Wine Enthusiast,
- 92 pts Gilbert & Gaillard 2021,
- 17/20 Gault et Millau 2021