

## Description :

**Les Chauffours** est l'une des cuvées de notre collection « *Les Lieu-dit* ». Cette parcelle est un Blanc de noirs réalisés uniquement avec nos **cœurs de cuvées**. Dans le respect de la viticulture durable, les Chauffours sont *enherbés* et un *travail du sol à cheval est réalisé*. Cette parcelle possède une grande diversité de sols : argileux, argilo-calcaire et calcaire.

## Dégustation :

La couleur : doré clair soutenu avec un reflet légèrement rosé. Au nez, beaucoup de fruit rouge et de gourmandise. En bouche : de la pâte d'amande qui apporte rondeur et complexité et une finale longue et fraîche. Après une légère aération il révèle ses arômes boisés.



## Assemblage :

- 20 % de Pinot Noir

- 80 % de Meunier

## Vinification :

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

## Repos en cave :

48 mois minimum sur lies après tirage

6 mois minimum après dégorgement

## Dosage :

EXTRA - BRUT : 4 g/L

## Accord Mets et Vins :

Les Chauffours est définitivement une cuvée **gastronomique** qui saura accompagner une belle tranche de veau avec sa sauce aux morilles et quelques pommes cuites.

Flacons disponibles : | Millésimes disponibles :

Bouteilles (750 ml)

2017

## Récompenses :

Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2022.