

Description :

Cette cuvée représente la mise en valeur de mes raisins blancs, elle n'est réalisée que les **années à fort potentiel**. Ce sont les parcelles des *Perrier, Sablons, Vignes aux Moines et Intendants* qui entre dans la composition de ce vin, ces parcelles sont situées sur des **sols argilo-calcaires**.

Dégustation :

La couleur : une robe claire et cristalline. Au nez, des arômes tout en finesse avec des notes d'agrumes. En bouche, beaucoup de fraîcheur et d'équilibre avec en final des notes de zeste de pamplemousse.



Assemblage :

- 100 % de Chardonnay

Vinification :

Ce millésime a été élevé en fûts de chêne français. La **fermentation malolactique** n'a pas été réalisée. Il a été **tiré sur liège et agrafes**.

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 :

Ceviche de Daurade Royale, Sot l'y laisse de poulet à l'estragon. Mangue fraîche.

Flacons disponibles : | Millésime disponibles :
Bouteilles (750 ml) | 2017 2018

Récompenses :

Guide Hachette 1 étoile

90 pts Gilbert & Gaillard 2022