

PRESTIGE MILLÉSIME - BRUT

Ce Champagne est élaboré en quantité limitée, uniquement sur les grandes années et provient d'une seule année de vendange. Les raisins ont été rigoureusement sélectionnés sur notre vigne de 60 ans d'âge « Les Chemins de Reims ».

L'assemblage 20 % Pinot noir, 20 % Meunier, 60 % Chardonnay

Terroirs Argilo-calcaires

Vinification Première fermentation en cuve inox, puis 20 % vieillit en fût de chêne. Pas de fermentation malolactique afin de conserver la fraîcheur. Vendanges 2015.

Dosage 7 gr/l

A l'œil Belle effervescence avec la formation d'un cordon de mousse fin et persistant. La robe est jaune paille avec un éclat étincelant.

Au nez Un premier nez raffiné sur des arômes floraux (violette et fleurs séchées). Puis présence d'agrumes de type orange et mandarine ainsi que des notes d'épices douce et de cannelle. En finale, une touche de pain grillé.

En bouche La bouche est ronde et souple, l'ensemble est généreux avec une belle maturité. Bonne longueur en bouche.

Dégustation et service Un Champagne d'apéritif sur un foie gras, un jambon ibérique ou sur un plat.

