



Disponible en : bouteille 75cl
et magnum 150cl

ÉLABORATION

Assemblage : 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay.

Fermentation alcoolique : en fûts de 300 litres
(origine Champagne-Ardenne).

Aucune fermentation malolactique.

Vieillessement : minimum 10 ans après vendanges.

Dosage : EXTRA-BRUT 5,5g/L (+/- 1g).

Édition limitée numérotée :

6 800 bouteilles et 920 magnums.

PHOTOGRAPHIE DU MILLÉSIME 2013

Le début des vendanges 2013 a commencé assez tardivement fin septembre.

Le printemps et la floraison ont connu des conditions météorologiques capricieuses avec des précipitations fréquentes.

Toutefois, les mois de juillet et d'août ont été chauds et secs, permettant une belle maturation des raisins.

L'annonce de très beaux vins millésimés.

DÉGUSTATION

De couleur jaune profond, aux arômes puissants et fins de fruits mûrs, d'agrumes (pamplemousse rose et mirabelles caramélisées), ce champagne offre d'agréables senteurs toastées et de pâte sablée. Bouche ample, fraîche et tendue, avec une superbe longueur et des amers rappelant le yuzu.
Un très grand vin de gastronomie.

Arômes clés : fruits mûrs, mirabelle, vanillé, yuzu.

Sensations : accompli, épanoui, soyeux.

Accords : Saint-Jacques aux truffes, croustillant d'araignée, huîtres gratinées, chapon, tarte aux mirabelles.

Conseil : servir à 8-10°C.



Coffret