

## Cuvée du 3e Millénaire BRUT 1ER CRU

*La force des années*

Issu exclusivement de Chardonnay de vieilles vignes de plus de 45 ans, il fait ressortir une élégante fraîcheur avec des arômes complets d'agrumes mûrs et de légères notes briochées.

Ces bouteilles numérotées sont disponibles sur réservation.



<b>ASSEMBLAGE</b>	100% Chardonnay
<b>TERROIR</b>	Vignes âgées de 45 ans en moyenne Sols calcaires 1er Cru, terroir d'Avenay Val d'Or
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges manuelles Vinification en cuves d'acier émaillé Filtration légère à froid
<b>VEILLISSEMENT</b>	Tirage 2019 Maturation sur lies en cave : 53 mois
<b>DOSAGE</b>	6g/l
<b>ALCOOL %</b>	12,5%



**Oeil** : L'effervescence est riche et soutenue. Des bulles fines et continues laissent imaginer un vin constant et équilibré

La robe est d'un or intense et brillante.



**Bouche** : La bouche est complète avec une grande fraîcheur et les arômes exprimés au nez.

Une excellente longueur soutenue par une acidité d'une élégance rare et une finale désaltérante.



**Nez** : Le nez est droit, et révèle tour à tour des arômes citronnés frais et confits.

Il dégage de belles notes florales pour finir sur des arômes légèrement briochées et toastées.



**Dégustation** : Un vin qui ravira les amateurs de grands champagnes. Un blanc de blanc unique qui grâce au travail des années sait allier panel aromatique et fraîcheur unique.

Température de service : 10°.