

Cuvée du 3e Millénaire BRUT 1ER CRU

La force des années

Issu exclusivement de Pinot Noir de vieilles vignes de plus de 45 ans, il exhale une belle maturité avec des arômes de fruits secs et de pain d'épices.

Un excellent vin de repas et de soirée pour les amateurs d'arômes. Ces bouteilles numérotées sont disponibles sur réservation.



ASSEMBLAGE	100% Pinot Noir
TERROIR	Vignes âgées de 45 ans en moyenne Sols calcaires 1er Cru, terroir d'Avenay Val d'Or
VINIFICATION	Vendanges manuelles Vinification en cuves d'acier émaillé Filtration légère à froid
VEILLISSEMENT	Tirage 2011 Maturation sur lies en cave : 149 mois
DOSAGE	6g/l
ALCOOL %	12,5%



Oeil : L'effervescence est vive après un service produisant une belle mousse fine. Le cordon de fines bulles est fin et persistant.

La robe est vieil or et brillante.



Bouche : La bouche est onctueuse avec une belle matière et une agréable expression de maturité. Une belle longueur en bouche avec une légère amertume noble et une finale désaltérante.



Nez : Le nez est direct, instantané, il exprime une belle maturité.

Il dégage des notes végétales et florales mais aussi de pain d'épices, de fruits confits et de vanille.



Dégustation : Un excellent vin de repas. Pour les amateurs d'arômes, un compagnon embellissant pour une magnifique soirée au coin du feu.

Température de service : 10°.