

BRUT CUVÉE SPECIALE 1ER CRU

Richesse et finesse



Parfait pour l'apéritif, car il ouvre l'appétit, il pourra rester à table, car sa puissance et son élégance permettront de réaliser d'innombrables accords au cours du repas.

ASSEMBLAGE	20% Chardonnay / 80% Pinot Noir
TERROIR	Vignes âgées de 35 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	Maturation sur lies en cave : 3-4 ans Vieillessement sur lattes pendant un minimum de 24 mois
DOSAGE	7 g/l
ALCOOL %	12,5%



Oeil : Lors du premier service, une mousse crémeuse se forme dans le verre. Le deuxième service déclenche une vive effervescence de bulles très fines qui forment un cordon fin et persistant. La couleur est brillante et d'un bel or aux reflets canari. Le vin a une excellente limpidité.



Bouche : La bouche est dans la lignée du nez avec un bel équilibre et une grande élégance. Elle est ronde et souple avec la présence qui caractérise les assemblages réussis.

Une grande longueur en bouche qui provoque une envie irrésistible de reprendre une gorgée.



Nez : La grande force du premier nez est le fruit du Pinot Noir par son aspect racé et élégant. La fraîcheur s'exprime par des arômes d'agrumes frais, notamment des notes de citron vert.

Puis des notes de pain d'épices avec une touche de miel se révèlent.



Dégustation : Parfait pour l'apéritif, car il ouvre l'appétit, il pourra rester à table, car sa puissance et son élégance permettront de réaliser d'innombrables accords au cours du repas.

Température de service : 8°/9°.