

MILLÉSIME 2006
BRUT
PREMIER CRU



La Liberté d'Expression...
Le Raffinement tout en Subtilité

Assemblage

100 % Chardonnay

Terroir

Premier Cru

Vignes

Avize, Cramant et Avenay Val d'Or

Dosage

4,5 g/l de sucre

Vinification

Pressurage traditionnel

Fermentations alcoolique et malolactique avec flore indigène

Elevage sur lies pendant 6 à 8 mois

Clarification par collage naturel

Vieillessement sur lattes

Ce champagne est commercialisé 12 mois après dégorgement de manière à ce que ses caractères organoleptiques soient à leur optimum pour qu'il puisse être consommé tout de suite

Dégustation

Robe dorée et lumineuse. Le nez révèle des arômes de pâtisserie et de biscuits avec des nuances de verveine. La bouche, franche et droite, confirme les impressions olfactives. Les arômes crémeux y sont prédominants accompagnés de notes citronnées, de caramel et de crème brûlée. Ce millésime tout en gourmandise révèle les charmes du Chardonnay

Accords gastronomiques

Ce Champagne est destiné à tous les amoureux du Chardonnay et aussi aux gastronomes !

Il excellera sur un sandre ou une perche avec une sauce au beurre blanc. Pour une grande occasion, il épousera aussi à la perfection un foie gras confit et poché avec un chutney d'asperges

Température de service

Entre 8°C et 12°C

Flaconnages

Bouteille (0,75 l)

Guides et Citations

- × Médaille de Bronze lors des Decanter World Wine Awards 2016
- × Médaille du « Vin Recommandé » à l'International Wine Challenge 2016
- × Note de 15/20 dans le Guide des Champagnes Gault & Millau 2016
- × Citation dans le Guide Dussert Gerber des Vins 2016
- × Note de 16.5/20 dans le magazine Le Point du 3 décembre 2015
- × Médaille d'Argent au Concours International des Chardonnays du Monde 2015