

MILLÉSIME 2006
BRUT
PREMIER CRU



Assemblage

100 % Chardonnay

Terroir

Premier Cru

Vignes

Avize, Cramant et Avenay Val d'Or

Dosage

5,2 g/l de sucre

Vinification

Vendange manuelle en septembre 2006
Pressurage traditionnel avec un pressoir vertical en bois
Fermentations alcoolique et malolactique avec flore indigène
Elevage sur lies en cuve email pendant 10 mois
Clarification par collage naturel
Mise en bouteille en Juillet 2007
Vieillessement sur lattes de 9 ans
Dégorgement en Août 2016
Dosage : 5,2 g/l de sucre

Dégustation

Robe dorée et lumineuse. Le nez, bien évolué, révèle des notes de sous-bois, de pain d'épices et de fruits confits. La bouche, qui confirme les caractères olfactifs, se montre crémeuse et riche avec des arômes de pâte de coing, de miel et de noix. Ce Millésime intense et épanoui, exprime l'heureuse évolution du chardonnay.

Accords gastronomiques

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

Il pourra accompagner un vieux comté ou un fromage de Hollande affiné.

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)

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles