

**MILLÉSIME 2008
BRUT
PREMIER CRU**



Assemblage

100 % Chardonnay

Vignes et Terroir :

Région de culture : Avize, Cramant (Grand Cru) et Avenay Val d'Or (Premier Cru)

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 8333 cep/ha

Taille : Chablis

Dosage

6,6 g/l de sucre.

Vinification

Vendange manuelle en septembre 2008

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 2009

Vieillessement sur lattes de 9 ans

Dégorgement en Octobre 2018

Dosage : 6,6 g/l de sucre

Dégustation

La robe est dorée et lumineuse. Le nez révèle des arômes d'agrumes avec des nuances de verveine.

Vive et généreuse à la fois, la bouche confirme les impressions olfactives : de subtiles notes végétales soutenues par des parfums de pamplemousse et de citron soulignent parfaitement l'ensemble. De délicats arômes miellés accompagnés de fruits secs subliment une finale remarquable.

Ce millésime tout en finesse révèle les charmes du Chardonnay

Accords gastronomiques

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

Il accompagnera avec bonheur vos apéritifs. Au cours d'un repas, il excellera sur un sandre ou une perche avec une sauce au beurre blanc. Pour les grandes occasions, il s'accordera aussi à la perfection avec un foie gras mi-cuit ou poêlé.

Température de service

Entre 8°C et 12°C

Flaconnages

Bouteille (0,75 l)

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles