

MILLÉSIME 2009
BRUT
PREMIER CRU



Assemblage

50 % Chardonnay / 50 % Pinot Noir

Vignes et Terroir :

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

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 8333 cep/ha

Taille : Chablis et Cordon de Royat

Dosage

5,9 g/l de sucre.

Vinification

Vendange manuelle en septembre 2009

Pressurage traditionnel avec un pressoir vertical en bois

Fermentations alcoolique et malolactique avec flore indigène

Elevage sur lies en cuve email pendant 11 mois

Clarification par collage naturel

Mise en bouteille en Septembre 2010

Vieillessement sur lattes de 9 ans et 9 mois

Dégorgement en Juillet 2020

Dosage : 5,9 g/l de sucre

Dégustation

Robe dorée et paillée, avec des reflets vieil or.

Le nez offre des senteurs de miel, de fruits secs et d'écorce d'orange.

En bouche, ce Champagne est vif et généreux à la fois : de subtiles notes végétales soutenues par des parfums de pamplemousse et de citron soulignent parfaitement l'ensemble. De délicats arômes de beurre, de brioche, de noisette et d'amande grillée subliment une finale remarquable.

Accords gastronomiques

Cette cuvée, de grande expression, pourra accompagner une viande feuilletée ou une volaille à la crème. Elle s'accordera aussi parfaitement avec des fromages à pâte persillée, ou pour les grandes occasions 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