

SPECIAL CLUB

Assemblage

90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Millesime 2011, nur die Beste Jahrgänge sind in unserer Cuvée
« Spécial Club »
2 Jahrgänge im Herzen von *Coteaux du Petit Morin* : **Villevendard, Etoges**
Limitierte Herstellung mit 5 200 Flaschen

Böden

Kalkstein, lehmig

Rebe

Diese sind ca. 30 Jahre alt
Das traditionelle und nachhaltige Weinberg- Management und das ständige Streben nach Umwelt sind das Know-How der natürlichen Weinqualität und der Ausdruck des Terroir

Weinbearbeitung

alkoholische und apfelmilchsäure Gärung in thermoregulierten Edelstahl tanks
Weinsteinstabilisierung bei 4° während 12 Stunden dann Feinfiltration mit Kieselgur

Weinreifung

60 Monate auf Bodensatz und 12 Monate nach Enthefen

Dosierung

8g/L

Verkostung

Die Frische des Chardonnay harmonisiert sehr gut mit der Struktur des Pinot Noir

Gerichte/Weine

Eignet sich sehr gut mit einer Lachs-Torte und dem Aneth Geschmack aber auch mit Meeresfrüchten und Trüffel sowie ganz einfach mit einem Hühnchen-Morillen Gericht

