

### **Assemblage**

90% Chardonnay, 10% Pinot Noir  
Millésime 2011, seules les meilleures années sont dédiées à notre cuvée « Spécial Club »  
2 crus au cœur des *Coteaux du Petit Morin* : **Villevnard, Etoges**,  
Production limitée à 5 200 bouteilles

### **Sols**

Argilo-calcaire

### **Vignes**

Agées de 30 ans.  
La conduite traditionnelle et durable du vignoble et la recherche constante du respect de l'environnement est le faire-valoir naturel de la qualité des vins, l'expression du terroir

### **Vinification**

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées  
Stabilisation tartrique à -4°C pendant 12 heures puis filtration fine sur Kieselgur

### **Vieillessement**

60 mois sur lies et 12 mois après dégorgement

### **Dosage**

8g/l

### **Dégustation**

La fraîcheur du chardonnay s'allie à la structure du pinot noir pour un équilibre parfait. Un vin avec un beau potentiel de garde pour réveiller les notes toastées et fumées de notre chardonnay, spécificité de notre vignoble

### **Accords mets/Vins**

A servir avec un tartare aux deux saumons et ses notes d'aneth, mais également sur des langoustines fraîches et ses brisures de truffe, ou tout simplement un poulet aux morilles

