

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* : **Villevénard, 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

