

Assemblaggio

40% Chardonnay, 30% Pinot Nero e 30% Pinot Meunier
75% di vino di 3 anni e 25% di vino riserva
6 crus nel cuore dei Coteaux del Petit Morin, della Côte de
Sézanne e della Vallée de la Marne: **Villevénard, Etoges, Broyes,**
Allemant, Charly sur Mame, Passy Grigny
30 lotti...

Terreni

Argilloso-calcareo, marna e limo sottili

Viti

Le viti hanno tutte in media 35 anni, a volte più di 70 anni, ed entrambe si fondono creando una perfetta armonia. Il comportamento tradizionale e duraturo del vigneto e la ricerca costante del rispetto dell'ambiente rappresentano la valorizzazione naturale della qualità dei vini, espressione del terroir.

Vinificazione

Fermentazione alcolica e malolattica in botti in acciaio termoregolate
Stabilizzazione tartarica a -4°C per 12 ore seguita da filtraggio fine su Kieselgur

Invecchiamento

30 mesi sui lieviti e 6 mesi dopo la sboccatura

Dosaggio

34g/l

Degustazione

Note di frutti maturi e di pasticceria con sentori di miele. Al palato risulta burroso e armonioso mantenendo una bella freschezza.

Abbinamenti

Champagne perfetto per le feste di fine anno!
Ideale con i dessert: torrone ricoperto, macarons, torta Tatin...o per accompagnare dei formaggi erborinati (roquefort, stilton, ecc.).
È anche l'abbinamento ideale per i foies gras

