

### **Assemblage**

30% Chardonnay, 70% Pinot Noir

Millésime 2013, seulement les meilleures années sont dédiées à notre cuvée «Spécial Club»

3 villages au Cœur des *Coteaux du Petit Morin* et *Sézanne*

40% de Pinot Noir de **Villevénard** (parcelle «Montolivet»), 30% de Pinot Noir de **Broyes** (parcelle «Le Four à Chaux») et 30% de Chardonnay d'**Étoges** (parcelle «Clos Prieur»)

### **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 en cave**

60 mois sur lies

### **Dosage**

9,6 g/L

### **Notes de dégustation**

Un vin avec un beau potentiel déployant les notes florales du Chardonnay, des arômes de citron vert et de pêche blanche. En bouche l'attaque est vive tandis que la finale est savoureuse et minérale

### **Accords mets/Vins**

Ce millésime sera apprécié avec un filet de loup poêlé sur sa peau, un turban de sole aux asperges et zeste de citron vert ou encore une gigolette de canette farcie aux agrumes

