

## SPECIAL CLUB

### **Assemblage**

30% Chardonnay, 70% Pinot Noir  
Millesime 2013, nur die Beste Jahrgänge sind in unserer Cuvée  
« Spécial Club »

3 Weingebiete im Herz von *Coteaux du Petit Morin* und Sezanne :  
40% Pinot Noir aus **Villevnard** (Lage « Montolivet ») 30% Pinot  
Noir aus **Broyes** (Lage « Lefour à chaux») und 30% Chardonnay  
aus **Etoges** (Lage « Clos Prieur »)

### **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  
Edelstahltanks  
Weinsteinstabilisierung bei 4° während 12 Stunden dann  
Feinfiltration mit Kieselgur

### **Weinreifung**

60 Monate auf Bodensatz

### **Dosierung**

9,6g/L

### **Verkostung**

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

### **Gerichte/Weine**

Eignet sich sehr gut mit einem gebratenes Wolfsbarschfilet,  
Sohlenfilet mit Spargel und grün Zitronenschale oder Entenbrust  
mit Zitrusfrüschte

