

### **Assemblage**

40% Chardonnay, 30% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier  
75% de vin de 3 ans et 25% de vin de réserve  
6 crus au cœur des *Coteaux du Petit Morin*, de la *Côte de Sézanne* et de la *Vallée de la Marne* : **Villevénard, Etoges, Broys, Allemant, Charly sur Marne, Passy Grigny**  
30 parcelles...

### **Sols**

Argilo-calcaire, marnes et limons fins

### **Vignes**

Agées de 35 ans en moyenne, les jeunes et plus vieilles vignes, parfois de plus de 70 ans, s'assemblent pour une harmonie parfaite. 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**

30 mois sur lies et 6 mois après dégorgement

### **Dosage**

34g/l

### **Dégustation**

Notes de fruits mûrs et de pâtisseries avec des notes de miel.  
Palais onctueux et harmonieux tout en gardant une belle fraîcheur

### **Accords mets/Vins**

Champagne parfait pour les fêtes de fin d'année !  
Idéal sur les desserts : nougat glacé, macarons, tarte tatin...ou pour accompagner des fromages bleu (roquefort, stilton..), il est aussi le compagnon idéal des foies gras

