



CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Auxerrois (60 %), Pinot Noir (20%), Chardonnay (20%)

Terroir : assemblage de plusieurs parcelles, marno-calcaire et graves

Age de la vigne : 30 ans en moyenne

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débuttage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage en barriques (pinot noir et chardonnay), 60 mois sur lattes (dégorgement 04/2023).

Alcool : 12,5%

Indice de sucrosité :

Sec Dry	Demi-Sec Medium Dry	Moelleux Soft	Doux Sweet
---------	---------------------	---------------	------------

DÉGUSTATION :

Vin gastronomique aux arômes floraux et structurés, sur des notes de craie, minéral, tonique et gourmand à la fois.

Potentiel de garde : 10 ans

ACCORDS METS-VINS :

Ce crémant vivifiant accompagne avec bonheur une blanquette de veau avec sa sauce aux champignons, les huîtres ou se boit tout simplement en apéritif entre amis.



Crémant
Brut Nature
2016 (Magnum)

