



CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Chardonnay

Terroir : Alluvions granitiques

Age de la vigne : 15 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débutage 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, 7 ans sur lattes (dégorgement novembre 2022).

Alcool : 12%

Indice de sucrosité :

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

DÉGUSTATION :

Crémant de gastronomie aux notes délicates de fruits blancs, le nez est également sublimé par le profil brioché et beurré apporté par le long élevage sur lattes. En bouche les bulles d'une grande finesse s'associent avec une acidité structurante pour former un bel équilibre autour des arômes.

Potentiel de garde : 10 ans

ACCORDS METS-VINS :

A associer avec des fromages à croûte fleurie, des desserts fruités ou des fruits de mer.



Crémant
Infinitement Fou - Blanc de blanc
2014

