



### CÔTÉ VIGNE :

**Cépages** : Chardonnay, Auxerrois, Pinot Noir

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

**Age de la vigne** : 30 ans en moyenne

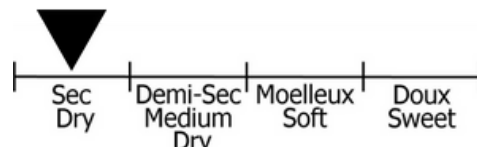
**Méthode culturale** : culture en biodynamie, labours (buttage, débuttage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

### CÔTÉ CAVE :

**Vinification** : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage en barriques, 26 mois sur lattes (dégorgement Juin 2024).

**Alcool** : 12,5%

**Indice de sucrosité** :



### 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, une choucroute aux poissons, les huîtres ou se boit tout simplement en apéritif entre amis.

Crémant  
Brut Nature  
2021

