



CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Chardonnay (40%), Auxerrois (30%), Pinot Noir (30%)

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

Age de la vigne : 30 ans en moyenne

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, 22 mois sur lattes (dégorgement Mars 2025), brut nature non dosé

Alcool : 13%

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
2022

