GRAND CRU

GRAND CRU

Assemblage : 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Vinification : Cuves inox thermo régulées

Dosage : 8 g/L (brut)

Vieillissement : 3 ans minimum en cave

Dégustation : L'effervescence active génère un cordon large et crémeux de fines bulles. La robe est d'un bel or à reflets verts. Le vin est limpide et brillant.

Le premier nez exprime des arômes d'épices. A l'aération des notes d'amande douce. En finale, une touche de confiseries.

L'attaque en bouche est ronde avec un caractère élégant. Un bon rappel des notes d'épices révélées par le nez. Une finale dans la rondeur.

Température de service : 7°C

Accords mets & Champagne : Gougères au fromage, cabillaud lardé sauce tartare, poêlée de légumes.

Blend : 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Vinification : Temperature-controlled stainless-steel vats

Dosage : 8 g/L (brut)

Aging : 3 years minimum in cellar

Tasting : The very lively effervescence builds a thick and creamy necklace of tiny bubbles. The wine is crystal clear and bright, with a lovely golden colour and green reflections.

The first nose offers spicy aromas, while sweet almond notes appear after aeration. The finish lingers on a hint of candy.

The attack is round and very elegant. The palate mirrors the spicy notes offered by the nose. The very last impression ends on remarkable roundness.

Service conditions : 7°C

Champagne & food pairings : Cheese gougères, larded cod with tartar sauce, pan-fried vegetables.