

VINTAGE 2007

Assemblage : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Vinification : Cuves inox thermo régulées

Dosage : 6 g/L (brut)

Vieillessement : 10 ans minimum en cave

Dégustation : L'effervescence est vive et produit un mince cordon de fines bulles. La teinte révèle la parfaite limpidité de ce vin.

Le premier nez exprime toute la puissance sur des registres de miel d'acacia. A l'ouverture, des notes d'eaux de vie, de mirabelles. En finale, un joli profil d'automne (feuillage, châtaigne).

La bouche complexe révèle un profil de confiserie et d'abricot rôti. La finale est légèrement épicée accompagnée de notes de fèves sèches (pistache, noix de cajou).

Température de service : 9°C

Accords mets & Champagne : Osso bucco de veau, sauté de porc à la crème et moutarde à l'ancienne, cassolette de poisson et fruits de mer.



Blend : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Vinification : Temperature-controlled stainless-steel vats

Dosage : 6 g/L (brut)

Aging : 10 years minimum in cellar

Tasting : The effervescence is lively and builds a thin necklace of fine bubbles. The colour reveals the perfect purity of this wine.

The first nose offers powerful acacia honey aromas, and when the wine opens, brandy and Mirabelle plum notes appear. The finish lingers on a beautiful autumn profile (foliage, chestnuts).

The complex palate unveils a candy and roasted apricot aromatic profile. The finish is slightly spicy, accompanied by dried nuts (pistachio, cashew nuts).

Service conditions : 9°C

Champagne & food pairings : Veal Osso buco, sautéed pork with cream and grainy mustard, fish and seafood casserole.