MILLÉSIME 2000

MILLÉSIME 2000

Assemblage : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Vinification : Cuves inox thermo régulées

Dosage : 6 g/L (brut)

Vieillissement : 10 ans minimum en cave

Dégustation : Une effervescence paisible maintient un mince cordon de bulles sur la paraison du verre. La robe est d'or avec un léger reflet ambré. Le vin est brillant.

Le premier nez révèle toute l'évolution délicate laissé sur ce vin. De jolies notes de torréfaction et de pain grillé sont accompagnées d'une élégante touche de miel. En finale, une touche de bois de santal.

Entre fraîcheur et élégance, l'attaque en bouche est acidulée avec des arômes d'agrumes confits et quelques notes automnales. La finale est droite et élégante accompagnée d'une touche de blé tendre.

Température de service : 9°C

Accords mets & Champagne : Tomates mozzarella et son filet d'huile d'olive, escalope de veau milanaise, croustillant de chèvre chaud et pointe de miel.

Blend : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Vinification : Temperature-controlled stainless-steel vats

Dosage : 6 g/L (brut)

Aging : 10 years minimum in cellar

Tasting : A gentle effervescence builds a thin necklace of bubbles along the side of the glass. The wine displays a shimmering golden colour and delicate amber reflections.

The first nose reveals the subtle aging process. Delightful roasted notes and grilled bread aromas blend with an elegant hint of honey, while the finish displays exquisite sandalwood.

The attack on the palate develops a perfect balance between freshness and elegance, followed by tangy aromas of candied citrus and a few autumn notes. The straight and elegant finish is highlighted by a hint of soft wheat.

Service conditions : 9°C

Champagne & food pairings : Tomatoes with mozzarella, with a dash of olive oil, breaded veal cutlet, puff pastry with goat cheese and honey.