

Elegance Millésime 2012

Belle robe jaune dorée avec un joli cordon de bulles fines et persistantes.

Le nez révèle des notes gourmandes d'amandes grillées, d'abricot et de citron confit. L'attaque est soyeuse, toute en finesse. La bouche est ronde et fruitée. Un vin puissant avec une belle persistance aromatique en final.

Un vin parfait pour accompagner vos plats de viande rouge ou vos mets raffinés tel que le foie gras.

Assemblage :

39 % Chardonnay

61 % Pinot Noir

Vendanges : 100 % 2012

Année de tirage : 2013

Dosage : 7 g/L

Fermentation malolactique : partielle, 25 % de vins sans fermentation malolactique.

Disponible en bouteilles spéciales 75cl en étui.

Quelques mots sur les vendanges 2012 :

2012 : petit pour le volume et grand pour la qualité !

Ce millésime est presque un miracle compte tenu des conditions climatiques de la période culturale. En effet, le froid était vif en hiver et persistant jusqu'en avril. De belles journées ensoleillées ont permis une maturation parfaite des raisins.

Délicatesse et élégance pour la mise en valeur d'un millésime d'exception.



L'excellence a ses exigences.