



EXTRA-BRUT

Belle robe dorée et brillante avec un joli cordon de bulles fines. Nez d'une belle fraîcheur, complexe avec des notes de fruits jaunes.

L'attaque en bouche est franche et droite. Une belle finesse et une belle minéralité perdurent tout au long de la dégustation. Belle longueur en bouche.

Un vin frais idéal pour vos apéritifs et vos soirées d'été.

Assemblage :

24 % Chardonnay

76 % Pinot Noir

Vendanges : 51% 2017 et 49 % de vins de réserve.

Année de tirage : 2018

Dosage : 5 g/L

Fermentation malolactique : oui

Disponible en bouteilles et magnums.

Quelques mots de la vendange 2017 :

2017, un millésime compliqué !

Après une campagne viticole plutôt classique, la fin de parcours devient chaotique, avec un mois d'août chaud et humide entraînant une dégradation importante de l'état sanitaire sur certains secteurs. Heureusement grâce au tri seront gardées les plus belles grappes.

L'excellence a ses exigences.