



Magnum Millésime 2008

Un millésime rare et confidentiel avec une forte personnalité !

Belle robe jaune dorée signe d'un vin arrivé à sa plénitude. Le nez est complexe axé sur des arômes de fruits blancs et de miel. L'attaque est franche et bien équilibrée. La bouche est fine et structurée. Très belle persistance en final.

Un vin haute couture, en édition limitée.

Assemblage :

15% Chardonnay
85% Pinot Noir

Vendanges : 100% 2008

Fermentation malolactique : oui

Année de tirage : 2009

Dosage : 5 g/L

Uniquement disponible en magnum avec son coffret.

Quelques mots de la vendange 2008 :

2008, un grand millésime.

Cette année fut marqué par un hiver doux et pluvieux avec peu de gelées. Le printemps fut frais voire glacial au moment de la floraison. Néanmoins, La récolte, mi-septembre se réalisa dans des conditions idéales. Les grappes sont d'une très belle qualité et l'équilibre sucre/acide est excellents.

L'excellence a ses exigences.