



Millésime 2015

Belle robe dorée avec une mousse fine et persistante.

Le nez est complexe avec dans un premier temps des notes grillées et de noisettes. Puis, ceux-ci laissent place à des arômes de fruits comme les poires confites.

La bouche est fruitée, puissante et aussi très fraîche. Belle persistance en fin de bouche.

Un vin puissant pour vos repas délicats ou pour finir la soirée avec panache.

Assemblage :

20 % Chardonnay

80 % Pinot Noir

Vendanges : 100 % 2015

Année de tirage : 2016

Dosage : 7 g/L

Fermentation malolactique : partielle avec 14% de vins sans fermentation malolactique.

Disponible en bouteilles et magnums.

Quelques mots sur les vendanges 2015 :

2015, une belle année marquée par un été chaud, sec et ensoleillé, des conditions optimales pour la maturation des raisins.

Puis jusqu'à la cueillette, des pluies impressionnantes alternent avec un temps frais et sec. Les vendanges ont commencé début septembre. Assurément une grande année exceptionnelle.

L'excellence a ses exigences.