

ELEGANCE 2012 MILLESIME GRAND CRU

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 :

61 % Pinot Noir
39 % Chardonnay

Vendange : 100 % 2012

Année de tirage : 2013

Dosage : 7 g/L

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

Disponible en bouteille spéciale 75cL en étui.

DECANTER 2024 : Médaille d'or : 96 points

Quelques mots sur la vendange 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.

ELEGANCE 2012 VINTAGE GRAND CRU



A golden yellow color with a fine and persistent foam.

Gourmet notes of toasted almonds, apricot and candied lemon. With the addition of great Chardonnay, the attack is silky, all in finesse. Thanks to the Pinot Noir, the mouth is round and fruity. The finish offers a good aromatic persistence.

A perfect wine to accompany your dishes with red meat.

Blending :

61 % Pinot Noir

39 % Chardonnay

Malolactic fermentation : partial, with 25 % without MLF

Harvest : 100 % 2012

Bottled : 2013

Dosage : 7 g/L

Available in special bottle.

DECANTER 2025 : Gold medal : 95 points

Few words about the grape harvest 2012 :

2012 : small for volume and big for quality !

This vintage is almost a miracle given the climatic conditions that hardly seem to the elaboration of a great vintage. Indeed, the cold was sharp in winter and long until April. Beautiful sunny and balanced days allowed perfect ripening of the grapes. The harvest began after mid-September.

Delicacy and elegance for the enhancement of an exceptional vintage.

Excellence has its demands