

## MILLESIME 2016 BRUT GRAND CRU



Belle robe or clair avec une mousse fine et persistante.

Un nez discret, minéral et frais avec des notes de citron et de pamplemousse.

La bouche est fine et délicate axée sur les fruits tels que la poire et la prune. Une finale tonique.

Un excellent vin pour accompagner vos plats de volailles.

-----

**Assemblage :**

75 % Pinot Noir

25 % Chardonnay

**Vendange :** 100 % 2016

**Année de tirage :** 2017

**Dosage :** 7 g/L

**Fermentation malolactique :** partielle, avec 23% de vins sans fermentation malolactique.

Disponible en bouteille, magnum.

**DECANTER 2025 :** Médaille d'argent : 90 points

-----

**Quelques mots sur la vendange 2016 :**

2016, un automne doux et ensoleillé, un hiver d'une certaine douceur, un printemps extraordinairement pluvieux et frais et une fraîcheur persistante surtout pendant le mois d'avril. L'été fut très sec. La récolte a débuté à la mi-septembre.

***L'excellence a ses exigences.***

## VINTAGE 2016 BRUT GRAND CRU



Beautiful light golden colour with a fine and persistent foam.

A discreet nose, mineral and fresh with notes of lemon and grapefruit.

The mouth is fine and delicate based on white fruits (pear and plum). A tonic finish.

An excellent wine to accompany your poultry dishes.

-----

**Blending :**

75 % Pinot Noir  
25 % Chardonnay

**Malolactic fermentation :** partial, with 23% without MLF

**Harvest :** 100 % 2016

**Bottled :** 2017

**Dosage :** 7 g/L

Available in bottle and magnum.

**DECANTER 2025 :** Silver medal : 90 points

-----

**Few words about the grape harvest 2016 :**

2016, a mild and sunny autumn, a winter of a certain sweetness, an extraordinarily rainy and cool spring and a persistent freshness especially during the month of April. And, a very dry summer. The harvest began in mid-September.

-----

***Excellence has its demands***