

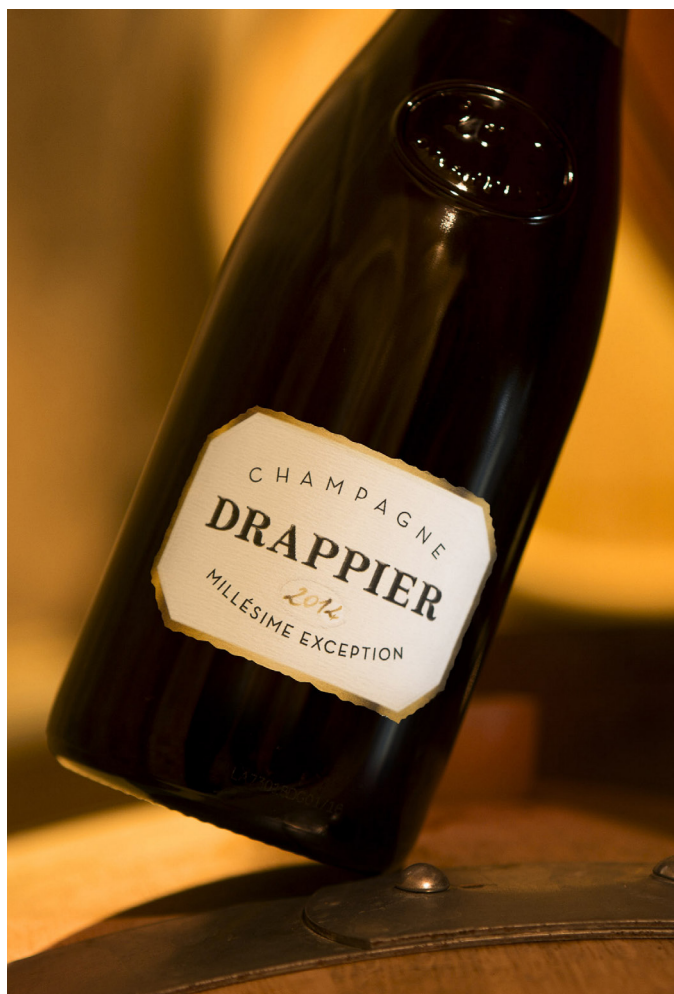
## Millésime Exception 2014

« L'idée du Millésime Exception est de mettre sous verre une saison. Au delà du vin, il y a dans cette cuvée, le climat d'une année remarquable, exceptionnelle. Le terroir s'efface devant les quatre saisons. »



“ UNE MADELEINE DE PROUST TREMPÉE DANS LE CHAMPAGNE.  
SOUVENIR ÉMOUVANT D'UNE SAISON DANS NOS VIGNES...”

*Drappier*



### VINIFICATION

Pinot Noir 60 %  
Chardonnay 30 %  
Meunier 10%  
Sol calcaire et craie Jurassique  
Kimméridgien  
Culture raisonnée durable  
Pressoir à plateau à très faible pression  
Première presse  
Vinification par gravité

Débourbage naturel  
Fermentation malolactique  
Non filtré, non décoloré  
60 % des vins élevés sous bois  
Très peu sulfité  
Elevage en bouteille de 36 mois  
Dosage : 5,5 g/l

### DÉGUSTATION

Le beau soleil de l'été 2014 et les fraîches pluies ont donné aux raisins de belles joues. Le Pinot Noir domine avec ses notes de violette et de cassis. Le Chardonnay, vanillé par le bois enrichit ce beau 2014, crémeux et long en bouche.

### SERVICE

Idéal à l'apéritif. Parfait avec un bar grillé à l'anis et au citron, un risotto, une sole à la plancha, une blanquette de veau à l'ancienne, une andouillette de Troyes au Champagne, un boudin blanc au foie gras, un bleu des Causses. Servir à 7°C.