

CHAMPAGNE

MILLÉSIME EXCEPTION

2017

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. Le terroir s'efface devant les quatre saisons.

DÉGUSTATION

Nez très complexe et riche où se mêlent des notes d'agrumes, de pain, de noisettes et d'amandes. Une touche vanillée atteste de la forte proportion de Chardonnay tandis que la profondeur du Pinot Noir s'exprime dans des arômes de cassis, fruits rouges et de vinosité.

SERVICE

Servir à 7°C. Parfait à l'appéritif, avec une traditionnelle blanquette de veau ou un risotto.



VINIFICATION

ASSEMBLAGE :

66 % Pinot Noir
34 % Chardonnay

VINIFICATION :

Sol calcaire Jurassique
Kimmeridgien
Culture raisonnée durable
Pressoir à plateau à très faible pression
Première presse
Vinification par gravité
Débourbage naturel
Fermentation malolactique
Non filtré
Très peu sulfité

ÉLEVAGE :

100% élevé en fût avant la mise en bouteilles
4 ans de vieillissement sur lies

"Le portrait de 2017, suspendu dans le temps, riche et délicat."