

Origine : Grand Cru à Bouzy

Cépages : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Élevage : Récolte manuelle dans nos vignes situées à mi-côteaux, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 18°C, fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées, vieillissement sur lattes dans nos caves traditionnelles.

Assemblage : Plusieurs années pour avoir un produit de qualité constante.

Dosage : 7g de sucre par litre.

Format : Bouteille 75cl.

Fiche de dégustation :

Visuel : Couleur or doré, brillant parfait.

Olfactif : Nez puissant, très typé Bouzy. Des notes de fruits mûrs, voir fruits confits et de pain d'épice.

Gustatif : Bouche ample et puissante. Gelée de coing, pruneaux. Agrume type pamplemousse en fin de bouche. Acidité fondue mais bien présente ce qui permet un bon équilibre.

Accord Met et Vin : Convient parfaitement pour l'apéritif, avec des toasts de foie gras...