

Origine : Celles-lès-Condé

Cépages : 100% Meunier

Élevage : Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 18°C, fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées, vieillissement sur lattes pendant 3 ans dans nos caves traditionnelles.

Assemblage : Deux années

Dosage : 7g de sucre par litre

Format : Bouteille 75cl

Fiche de dégustation :

Visuel : Couleur or jaune brillant, mousse dense et crémeuse

Olfactif : Nez floral avec des notes de muguet et fleurs blanches

Gustatif : Un premier abord très dynamique amène une onctuosité apportée par des arômes de chair de fruits blancs. La finale est longue et vive, avec un côté salin. Bel équilibre et bonne buvabilité.

Accord Met et Vin :

En apéritif avec des dés de fromages à pâte dure. En plat, avec des langoustines ou un risotto aux truffes.