

Origine : Grand Cru à Bouzy

Cépages : 75 % Pinot Noir, 25% Chardonnay.

Liqueur 100% Chardonnay vieillie en fût.

Élevage : Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 18°C, fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées. Liqueur réalisée uniquement avec du Chardonnay et passée en fût de chêne neuf. Vieillissement sur lattes dans nos caves traditionnelles.

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

Dosage : 7g de sucre par litre

Format : Bouteille 75cl.

Fiche de dégustation :

Visuel : Jaune or brillant.

Olfactif : Nez puissant, belle structure, odeur de noisettes fraîches.

Gustatif : Bouche ronde et gourmande, beaucoup d'amplitude, touché beurré. Très bon dosage.

Accord Met et Vin :

Soufflé au fromage, brioche fraîche.