

Origine : Grand Cru à Bouzy

Cépages : 75 Pinot noir, 25% Chardonnay

Élevage : Récolte manuelle, 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 jaune rosé, ambré, robe scintillante qui inspire la curiosité.

Olfactif : Nez intense, fragrance de fruits rouges, griotte, framboise.

Gustatif : Entre la fraîcheur et la vinosité du terroir, bonne longueur en bouche.

Accord Met et Vin :

Apéritif ou pour accompagner un repas. A déguster avec des copeaux de parmesan, du jambon fumé, de la viande rouge et du gibier.