

Origine : Grand Cru à Bouzy

Cépages : 80% Pinot noir, 20% 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 sur une durée de 4 à 5 années.

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

Dosage : 0g de sucre par litre

Format : Bouteille 75cl.

Fiche de dégustation :

Visuel : Couleur or jaune, robe profonde et vive.

Olfactif : Nez intense, odeur de fruits secs, raisin de Corinthe, datte, pâte d'amande.

Gustatif : Rond en attaque, très belle structure, reste frais malgré les années.

Accord Met et Vin :

Cette cuvée se déguste avec des huîtres, de la langouste, du homard, avec toutes sortes de crustacés et des poissons.