

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 doré, robe éclatante et scintillante.

Olfactif : Nez élégant, odeur de fruits jaunes, pêche de vigne, mirabelle.

Gustatif : Bonne attaque, vivacité, fraîcheur, très bien équilibré, bonne longueur de bouche.

Accord Met et Vin :

Convient parfaitement pour l'apéritif, notre Cuvée est idéale pour tout déjeuner festif ou dîner d'amoureux.