



GRAND CRU

Composition :

Cette cuvée est élevée en cave au minimum 36 mois.

18% sont des vins de réserve.

Assemblage : 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay

Dosage : 7 gr/l

Villages : Mailly-Champagne, Verzy, Verzenay, Mesnil sur Oger.

Dégustation :

A l'oeil : le vin est limpide et brillant. La mousse est fine et délicate. Elle forme un cordon régulier. La couleur est jaune sable à tendance jaune paille.

Au nez : le bouquet est riche en fleurs et en fruits. Dominé par les fruits blancs, qui laissent ensuite la place aux petits fruits acidulés.

Le nez, puissant et élégant révèle un champagne d'exception.

En bouche : l'attaque est nette. La fraîcheur s'apparente à la minéralité des grands Chardonnays. L'équilibre parfait procure une sensation crémeuse. On retrouve à l'instar du nez, la fougue de la jeunesse aromatique de ce champagne. Les notes de noisettes, miel léger, mille fleurs et pain grillé sont abondantes.

La persistance aromatique est le meilleur témoin de ce Grand Cru...