

CUVÉE PREMIER CRU BRUT SÉLECTION CHARDONNAY Cuvée V – MILLÉSIME 2014

Maturité et équilibre

Implanté dans la célèbre côte des blancs, notre maison familiale vit au rythme de la vigne pour élaborer un champagne de vigneron, authentique et reflet de notre terroir

Cette cuvée créée pour les amateurs de grands Chardonnay, en édition limitée, chaque année. Elle reflète un champagne prestigieux issu uniquement des meilleurs Chardonnay, ce millésime illustre la délicate fraîcheur et toute la pureté des vins de la Côte des Blancs

Terroir

Chardonnay, des crus de Bergères-lès-Vertus, Vertus et Oger.
Argile calcaire, exposition Sud/Sud-Est
Viticulture raisonnée

Composition

100% Chardonnay – millésime 2014
Vinification cuve inox avec fermentation malo-lactique
Vieillessement sur lies : 56 mois



À l'œil : Bulle fine et vive dans un vin or pâle, légèrement nacré



Au nez : D'une finesse extrême et complexe attire vers une minéralité contenue, jusqu'aux arômes de fleurs blanches et acacias ; senteurs de levures de brioches et zeste de pommes



En bouche : Fin et vif en bouche, la mousse est légère. Pureté d'une cuvée équilibrée, élégante et riche, grande structure. Fin de bouche longue, voluptée, notes de cire d'abeille et de miel



Dégustation : Vin d'exception, grand potentiel de vieillissement. A privilégier pour une mise en bouche à l'apéritif ou accompagner un poisson fin (sole, dorade...)

Dosage

5,5 gr sucre/litre (brut)

Tarifs

Bouteille : 28€ ttc

