

CUVÉE PREMIER CRU TERRES DE MONT-AIMÉ BRUT BLANC DE BLANCS -MILLÉSIME 2016

Rareté et complexité

Cette cuvée de prestige, reflète quelques belles parcelles de vieilles vignes plantées en Chardonnay et bénéficiant d'une très belle exposition

Terroir

Le site du Mont-Aimé, Bergères-lès-Vertus, premier cru. Limono-crayeux et argile en surface, craie blanche en profondeur
Âge des vignes : 50 à 70 ans - Viticulture raisonnée

Composition

100% Chardonnay – millésime 2016
Vinification cuve inox avec fermentation malo-lactique
Vieillessement sur lies : 48 mois – mise en bouteille : 04/2017
Dégorgé en 02/2021



À l'œil : L'empreinte d'un millésime solaire, dévoile une robe pure aux bulles fines et fondantes



Au nez : Arômes frais et citronnés, expressions nobles resplendissantes aux caractères miellés



En bouche : Étonnant, souple et frais, ce vin à la fois très aérien et doux, note de figue, fidèle à la parcelle



Dégustation : Monument d'une dimension unique, ce millésime rare accompagnera vos meilleurs instants

Dosage

7gr sucre/litre (brut)

Tarif

Bouteille : 41,00€ ttc

