

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

Rareté et complexité

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 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-craieux et argile en surface, craie blanche en profondeur
Age des vignes : 25 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)

Tarifs

Bouteille : 41€ ttc

