

Cuvée Evidence

LES UNIQUES



- Vineux
- Mature
- Boisé



ASSEMBLAGE

100% CHARDONNAY

DESCRIPTION

ELEVAGE : 4 ans

OENOLOGIE

- 20 % de vins de réserve
 - Première presse seulement
 - Filtration tangentielle.
 - Fermentation alcoolique (16°) et malolactique (18°)
- 30% des vins en fûts de chêne et 70% en cuves inox thermorégulées.

TERROIR

30% Cramant, Grand Cru
30% Sézannais
20% Montgueux
10% Côte des Bar

DOSAGE BRUT : 7 G/L SERVICE : 8 - 10°C

ARÔMES



VANILLE



NOISETTE



CRÈME ANGLAISE

ACCORDS METS ET CHAMPAGNE



RIS DE VEAU



CHAPON DE BRESSE

L'OEIL

Très belle robe or jaune pâle à tendres reflets argentés. Brillante, lumineuse et limpide. Cordon mince, mousse crémeuse, bulles très fines et très délicates.

LE NEZ

Le nez nous invite à pénétrer dans un univers ésotérique quasi monacal, de fleurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités.

LA BOUCHE

La bouche bien structurée avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. Réglisse, vanille, notes boulangères et boisées concourent en finale pour nous faire participer à un pur moment de bonheur. Elle correspond très exactement à ce que l'on attendait, telle une évidence..

