

# Le Millésimé

LES UNIQUES



- Structuré
- Epicé
- Ample



## ASSEMBLAGE

100% PINOT NOIR

## DESCRIPTION

ELEVAGE : 5 ans sur lies

## OENOLOGIE

- Vendange 2017, tri sélectif
- Première presse seulement
- Filtration tangentielle.
- Fermentation alcoolique (16°) et malolactique (18°) en cuves inox thermorégulées.

## TERROIR

Sélection de nos plus beaux Pinot Noir  
Côte des Bar

DOSAGE BRUT: 7 G/L SERVICE : 8 - 10°C

## ARÔMES



CONFITURE  
DE COING



BISCUIT



AMANDE

## ACCORDS METS ET CHAMPAGNE



CARRÉ D'AGNEAU  
EN CROÛTE DE SEL



CHARLOTTE AUX  
POIRES CARAMELISEES

## L'OEIL

Très belle robe jaune doré brillante et lumineuse. Les bulles sont fines et dynamiques.

## LE NEZ

Le nez nous parle, il est bavard, il nous raconte un bel été, dans les rires des vendangeurs et des vendangeuses, avec des corbeilles de fruits mûrs et des brassées de fleurs.

## LA BOUCHE

La bouche est ronde et gourmande, il vous vient des oh ! ... et des ah ! ... de plaisir, grâce à un bel équilibre entre la finesse de la bulle, l'aromatique des fruits, des fleurs et la subtilité du dosage qui est une caresse. Sa persistance en bouche nous laisse un délicieux souvenir.

