



Secret de Millésime 2011

Composition

Cépage : 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay

Issus de nos plus beaux terroirs d'Ecueil, Verzenay et Villers-aux-Noeuds

Vinification et maturation

Élevage : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées suivie d'une fermentation malolactique uniquement pour les pinots noirs.

Maturation en cave : 7 ans

Dosage : 7 g/L

Dégustation

Élegante et ample, cette cuvée se caractérise par des senteurs très expressives qui vous dévoileront des notes minérales et de viennoiserie. Le secret de ce millésime est orchestré par une parfaite harmonie entre minéralité, acidité et fruité.

Ceil : Robe de couleur or profond avec des reflets paille

Nez : Intense caractérisé par des arômes de mie de pain et de fruits mûrs

Bouche : Longue attaque d'une belle souplesse et équilibrée dévoilant des notes minérales et viennoiserie

Arômes clés : pêche confite, mirabelle, fleur de sel

Récompenses

1 étoile au Guide Hachette 2016

Médaille d'Argent au Concours d'Épernay des Champagnes du Vignoble 2012 et 2014.