



FICHE TECHNIQUE

Millésime : 2015.

Cépages :

- Pinot Noir 85%.
- Chardonnay 15%.

Élevage sur lattes : 72 mois.

Production : 16 275 bouteilles.

Degré : 13%.

Dosage : Extra Brut – 1,6 gramme/L.

Classification : Grand Eminent de Bourgogne.



Vendange : Récolte manuelle conforme CDC.

Vinification et Élevage : Pressurage vendange entière, débouillage à froid, fermentation alcoolique et Malo lactique en cuve inox thermorégulée.

DÉGUSTATION

A l'œil : Sa robe est d'une pureté cristalline. La bulle est délicate et généreuse.

Au nez : Les fleurs blanches répondent en écho aux notes d'amande, d'épices et de poires.

En bouche : Ciselée par une belle minéralité, la bouche jouit d'un équilibre et d'une complexité aromatique qui signent sans équivoque son millésime. La finale est puissante et envoûtante.

Mets et vins : En apéritif bien entendu, il accompagnera également les mets délicats que sont les fruits de mer, poissons braisés, huîtres, coquilles Saint-Jacques ou crustacés.



UNION DES VIGNERONS ASSOCIES DES MONTS DE BOURGOGNE

95 ROUTE DE POMMARD – 21200 BEAUNE – FRANCE

TEL : +33 3 80 25 95 64 – EMAIL : annette.darphin@vignerons-associes.fr