

ÉLABORATION

Assemblage	Chardonnay Pinot Noir
Origine	Côte des Bar
Fermentation	Cuves thermorégulées 100% malolactique
Dosage	EXTRA-BRUT

DÉGUSTATION

À l'oeil	Or jaune.
Au nez	Pain chaud sortant du four, belle fraîcheur.
En bouche	Belle tension, très minéral, notes de pêches, belle longueur en fin de bouche.
À table	Oeufs de caille en canapé, plateau de fromages avec de la Tomme de Savoie ou du Comté d'été de 18 mois d'affinage.
Conseil de service	Servir à 8-10 °C



ÉTUI - COFFRET



Bouteille



1 bouteille
& 2 flûtes 17cl

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Apport en soufre minimisé (jetting)

Vignes majoritairement âgées
de plus de 15 ans

