

ÉLABORATION

Assemblage	Pinot Noir Chardonnay Meunier
Origine	Côte des Bar
Fermentation	Cuves thermorégulées 100% malolactique
Dosage	BRUT 9g/L (+/- 1g)

DÉGUSTATION

À l'œil	Or pâle.
Au nez	Tilleul, acacia, lilas, chèvrefeuille.
En bouche	Aérien et subtil. Profil floral caractéristique. Finale gourmande.
À table	Filet d'aiglefin au beurre, tartelette aux écrevisses. Bao farcis, compote de pommes et combawa. Râbles de lapin et risotto aux moules. Sashimi de rouget.
Conseil de service	Servir à 8-10 °C



Millésime 2018 : une année humide, chaude et précoce, aux raisins d'une qualité exceptionnelle. Ce millésime signe des vins équilibrés, généreux et expressifs.

COFFRET



Bouteille

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Apport en soufre minimisé (jetting)

Vignes majoritairement âgées
de plus de 15 ans

