

Millésime 2016

Champagne Grand Cru



Le terroir

100% Chardonnay assemblage de nos parcelles du Mesnil-sur-Oger et de Oger – Grand Cru

La vinification

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement sur lies en cave voutées durant 6 ans

Dégorgement fin 2023 – Dosage 3 grammes par litres

Commentaires de dégustation

Œil : Une robe cristalline portant un reflet doré laisse apparaître une effervescence dynamique avec de fines bulles.

Nez : Un nez élégant type des chardonnays de la Côte des Blancs. Portant des arômes suaves d'agrumes confits, de poire et de fleurs blanches contrebalancés par une légère acidité rappelant la pomme Granny Smith. Après ouverture des notes iodées et mentholées s'expriment à leur tour.

Bouche : En première bouche, une attaque pure et profonde portée par une belle minéralité. Les arômes découverts au nez sous confirmés un à un à la dégustation qui se termine avec une belle longueur.

L'année 2016...

Pluies diluviennes pour commencer, gelée tardive, grêle, maladies, chaleur et sécheresse pour terminer auront été les maîtres mots de cette saison. L'année 2016, particulièrement atypique, aura cultivé son originalité jusqu'en fin de campagne avec des conditions climatiques entraînant de nombreux dégâts sur les vignes. Au lendemain des vendanges, la conclusion est heureuse avec de bon rendement et des vins à grand potentiel.

Accords mets et Champagne...

Cette cuvée s'accordera à merveille avec des fruits de mer, huitres, poissons blancs ainsi que des sushis et sashimis. Vous pouvez la servir sans problème à l'apéritif ou durant le repas.