

Carte Or

Champagne Brut Grand Cru



Le terroir

100% Chardonnay – Assemblage de nos parcelles du Mesnil-sur-Oger et d’Oger, Grand Cru

La vinification

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement sur lies en cave voutées durant 3 ans

Vendange 2021 + 20% vins de réserve - Dosage 6 grammes par litres

Commentaires de dégustation

Œil : Robe or pale, brillante avec une effervescence vive.

Nez : Un nez franc et expressif révélant des notes suaves d’oranges confites, d’orangette et de fleurs séchées. A l’aération des arômes exotiques et d’ananas s’expriment.

Bouche : Une bouche harmonieuse et équilibrée, portée par une belle rondeur, sur des notes d’agrumes et de fleurs blanches. En finale, une touche citronnée met en exergue la longueur en bouche.

L’année 2021...

Nous nous souviendrons de 2021 comme l’une des récoltes les plus compliquées depuis bien longtemps.

Nous avons dû faire face à de nombreux défis causés par le gel puis les maladies dans les vignes.

Le soleil s’est fait attendre toute l’année, mais il a tout de même fini par pointer le bout de son nez en septembre. Ce fut un soulagement, enfin, et après un tri rigoureux, nous avons pu tout de même faire une récolte dans de bonnes conditions.

Accords mets et Champagne...

Cette cuvée se mariera à merveille à l’apéritif, avec du foie gras, du poisson ou encore avec vos desserts.