

# Cuvée Millésimée Extra - Brut

*Le Millésimé de la Maison*

## ASSEMBLAGE

**75% Pinot Noir**, issus de nos vignobles de Pierry, Epernay, Tauxières et Verzenay.

**25% Chardonnay**, issus de nos vignobles de Pierry, Chouilly et Barbonne.

**Exclusivement issu de la vendange d'une seule année.**

**30% vieilli en fûts de chêne.**

## VIEILLISSEMENT

12 ans de vieillissement en bouteille.

## DOSAGE

Extra-Brut : 5g/L.

Liqueur de dégorgement vieillie 18 mois en fûts de chêne.

Fermentation alcoolique contrôlée à 18°C.

## DÉGUSTATION



Jolie robe paille dorée animée d'une bulle généreuse.



Un mélange de beurre, d'agrumes avec des notes plus mûres de fruits cuits.



Des arômes compotés et amples vivifiés par une finale et acidulée en bouche.

Les arômes compotés de notre millésime s'accompagnera à la perfection d'un foie gras mi-cuit, ou encore d'un fromage à pâte dure comme le comté.

*Après un long séjour en cave de plus de 10 ans, ce Millésime devient un magnifique champagne solaire et racé, adaptable à toutes tables.*

Disponible en magnum

