

1865

Grand Cru • Blanc de Noirs • Extra Brut



100% Pinot Noir

- **Terroirs** : Louvois « La Goutte d'Or » - Bouzy « Les Monts »
- **Âge moyen des vignes** : 40 ans
- **Sol** : Calcaire
- **Vinification** :
Fermentation alcoolique en cuve
Fermentation malo-lactique faite
10 mois en fûts bourguignons
Dosage 5 g/L (Extra-brut)
Vieillessement 6 ans en cave

• Dégustation :

Œil : Robe or avec des reflets cuivrés. Vive effervescence qui alimente un cordon de mousse fin et crémeux.

Nez : Expressif et raffiné. Notes de fruits à chair blanche et d'agrumes qui lui apportent une certaine fraîcheur.

Bouche : Ample et généreuse. La structure du pinot noir est complexe et équilibrée. Un dosage judicieux lui confère une finale rafraîchissante.



Vinifiée 10 mois en fût,
cette cuvée unique fera le bonheur
des connaisseurs et des amoureux « du bon ».