

Grand Vintage

Grand Cru • Brut



50% Pinot Noir / 50% Chardonnay

- **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
Dosage 8 g/L (brut) (existe à 3g/L)
Vieillessement 8 ans en cave

- **Dégustation** :

Œil : Vive effervescence avec un cordon de mousse fin et puissant. Robe jaune paille avec une belle limpidité.

Nez : Premier nez fin et élégant sur des notes florales (rose, fleur d'acacia).

Bouche : L'attaque en bouche est franche et vive. La structure est équilibrée. Un dosage judicieux lui confère une finale rafraîchissante.



Ce Millésime, issu d'une vendange d'exception, dévoile toute sa splendeur après un vieillissement de 8 ans dans nos caves.