

# Millésime 2010

BRUT — PREMIER CRU

Vivacité du chardonnay et force du pinot noir sont au rendez-vous de cette cuvée. Dès la vendange, Xavier détermine les vignes dont les raisins pourront donner naissance à ce grand Champagne. S'ajoute à la qualité de la récolte le critère d'équilibre entre le sucre et l'acidité. Un Champagne de garde, rond et chaleureux...

## ÉLABORATION

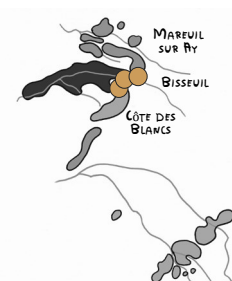
Assemblage de vins provenant des terroirs classés Premier Cru suivants : Bisseuil, Mareuil-sur-Aÿ, et un assemblage de chardonnay de Cuis et de Grauves.

Pinot noir 60% - Chardonnay 40%

Vendange de l'été 2010.

Vin élevé en cuve inox, puis vieilli pendant un minimum de 9 années en cave.

Le dosage est de 8g/L — brut.



## DÉGUSTATION



Robe jaune teintée de reflets dorés. L'effervescence alimente un joli cordon de mousse.

Nez est intense : des notes de pêche mûre, de coing et de pain grillé dominant. Au fur et à mesure que le vin s'aère, des arômes de café et de vanille enrobent le tout.



L'attaque est souple ; riche et structuré, il donne immédiatement une impression de volume et d'ampleur en bouche. C'est un champagne frais, parfaitement équilibré avec une finale persistante sur la noisette.

## RÉCOMPENSES



## ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Belle intensité aromatique de ce Champagne apprécié seul, mais qui ravira aussi vos papilles accompagné de tuiles au parmesan, un vieux compté ou encore une volaille tendre et sa purée truffée.

Disponible dans les formats suivants : 75cl et 1,5L.  
Conditionnement en étui blanc craie et or.



## Trésors Insoupçonnés