



SPÉCIAL CLUB 2014

Terroir

Nous cueillons et vinifions uniquement les raisins de notre propre vignoble. Celui-ci est travaillé selon le cahier des charges de la viticulture raisonnée champenoise. Le domaine est certifié Haute Valeur Environnemental (HVE). La cuvée spécial club millésime 2014 est composée de 50 % Pinot Meunier et 50 % Chardonnay.

Elaboration

- Cueillette manuelle.
- Pressurage agréé qualitatif.
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox thermo régulée.

Dosage

8g/l (MCR)

Dégustation

Représentatif du caractère de l'année, ce millésime s'exprime dans un style léger, mesuré, assez chaleureux et gourmand. La robe se présente or vert avec une effervescence fine et alerte. Le nez est à la fois riche et complexe, doté d'une pointe d'exotisme. L'attaque en bouche est large et propose rapidement une matière pleine et charnue. La finale est longue et marquée par une sensation crayeuse ainsi que par une touche légèrement saline. Il s'affirmera sur des poissons gras en sauce (saumon ou cabillaud), sur un carpaccio de Saint Jacques aux épices, ou sur des viandes blanches à la crème.

Flaconnage

Bouteille (750ml), Magnum (1500 ml) Conditionnement Caisse de 6 bouteilles en coffrets individuels.