



## BRUT CUVÉE VIEILLE VIGNE MILLÉSIME

1/3 Pinot Meunier -1/3 Pinot Noir -1/3 Chardonnay

Aspect visuel : robe aux reflets dorés, bulles discrètes et espègles.

Aspect olfactif : un nez de raisins frais, d'une belle complexité, un alliage de fruits blancs (pêche, pomme et poire), un bouquet de fleurs (lilas, rose, jasmin), un second nez de fruits compotés.

Aspect gustatif : en tout premier le raisin puis des notes de fruits blancs, d'abricot, une bouche exceptionnelle que procure ce fin assemblage des 3 cépages en même proportion. La finesse des bulles et le palais velouté donnent une sensation d'élégance.

Accord mets et vins : apéritif, lotte, bar, crème brûlée, tarte fine aux pommes

60 mois en cave avant dégorgement

Alcool : 12.15% alc/vol

Acidité : 4.5 g/l

Ph : 3.09

Dosage : 10.00 g/l

-Médaille de Bronze au concours des Féministes 2012 pour le Millésime 2007

-Éloges de notre **Cuvée Vieille Vigne 2008** ' Aux Affiches de Grenoble ' par M.Philippe de Cantenac journaliste à la Revue Des Vins de France.