



# Millésime 2014

La cuvée Millésime 2014 s'affirme par son harmonie et sa longueur. Exclusivement élaborée à base de Chardonnay et très légèrement dosée, ce champagne est doté d'une belle intensité aromatique. Son long vieillissement en cave, sublime sa complexité et son caractère. Cette cuvée d'exception offre un équilibre naturel et parfait entre l'acidité et la gourmandise, avec une belle évolution.

## VITICULTURE

Vignoble : Côte des Bar, en AOC Champagne.  
Sol : argilo-calcaire.  
Rendement limité sur un vignoble de 20 ans d'âge moyen.  
Viticulture raisonnée.  
Vendange manuelle.

## VINIFICATION

Cœur de cuvée. Débourageage.  
Fermentation alcoolique en cuves inox.  
Fermentation malolactique.

## ÉLABORATION

100 % Chardonnay, provenant de la vendange 2014 uniquement.  
Dosage : extra-brut (3g/L) pour laisser les arômes naturels du vin s'exprimer.

## VIEILLISSEMENT

Prise de mousse en bouteille.  
Temps de repos : 6 ans minimum, dans les caves de la propriété, à température constante de 12°C.  
Dégorgement de deux à quatre mois avant commercialisation.

## NOTES DE DÉGUSTATION

**Ceil** : Une sublime robe dorée.

**Nez** : Le nez, généreux et franc est doté de gourmandes notes beurrées, toastées, avec des touches de viennoiseries. Le second nez évolue sur des arômes légèrement épicés, associés à de délicats accents floraux.

**Bouche** : La bouche est dotée d'une belle longueur, d'une grande fraîcheur et d'une belle texture. L'effervescence tapisse délicatement le palais, révélant des saveurs d'agrumes juste confits, voire grillés. Les bulles sont fines et raffinées, ravivant harmonieusement la dégustation, pour une bouche pleine de franchise.

## CONTENANT

Bouteille : 75 cl | Magnum : 150 cl | Jéroboam : 300 cl.

## POURCENTAGE D'ALCOOL

12 %/V.

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

La température de dégustation idéale est de 8° C.