



BRUT

Millésime 2010

ASSEMBLAGE

Cuvée 100 % Chardonnay,
raisins issus de la récolte
2010.



VIEILLISSEMENT

14 ans en cave

DOSAGE

10,7 gr/l

ALCOOL

12,10 %

DÉGUSTATION

Robe or pâle.

Le nez minéral et tonique, séduit par ses arômes délicats de
fleurs blanches (jasmin, aubépine).

Sa bouche persistante, encore fraîche, agrémentée de notes
exotiques.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif.

Fruits de mers.

Filet de sole ou de turbot, sauce au beurre citronné et zeste
d'agrumes.

DÉGUSTATION

Conseillée dans les 18 mois

SERVIR TRÈS FRAIS

8° environ

DISTINCTIONS

Médaille d'or au concours des vins Elle à table 2024

Médaille d'or au Concours Mondial des Féminales 2025

