



BRUT

Salvage

ASSEMBLAGE

Cuvée d'assemblage, Pinot Noir (60 %) majoritairement et Chardonnay (40 %), de la récolte 2017, issue d'une monoparcelle.



VIEILLISSEMENT

7 ans en cave

DOSAGE

10,6 gr/l

ALCOOL

12,30 %

DÉGUSTATION

Nez ouvert sur des notes d'épices, brioché, gougère, beurré et pain d'épices, poivre blanc, d'agrumes confits et de fruits à chair blanche avec quelques touches de pain grillé, croustillant.

Crémeux en bouche, rondeur où on se laisse surprendre par cette cuvée dont la tension est grandissante en bouche sur la longueur, saveur pamplemousse rose.

Légères saveurs salines, iodés, complexes car mariées à une juste sucrosité. Cette cuvée est assez atypique !

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif.

Pintade rôtie.

Ravioles ou pâtes fraîches à la crème.

Risotto crémeux champignons.

DÉGUSTATION

Conseillée dans les 18 mois

SERVIR TRÈS FRAIS

8° environ

DISTINCTIONS

Médaille d'argent au concours des vins Elle à table 2025

Médaille d'or au concours des vins Elle à table 2023

