



HISTOIRES

H1- VIII

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, Jonquery, Olizy
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 40 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépage : 70% Meunier - 30% Pinot noir
- Assemblage année : 2008
- Nombre de bouteilles produites : 1000
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : Fût 1 an
- Vieillessement en cave : 120 mois sur lies bouchage liège
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteilles (75 cl).



DEGUSTATION

La robe est dorée et profonde.

Le nez impose une grande personnalité. Beaucoup d'arômes très subtiles, floraux, fruits jaunes, pralin, torréfaction. On perçoit la micro-oxygénation de l'élevage sous liège qui apporte cette grande complexité.

La bouche est élégante et vineuse avec une grande densité et une belle persistance.

Cette cuvée doit être servie à 12°C dans un verre à vin. A table, vous vous régalez par exemple autour d'un foie gras poêlé, d'un homard en sauce, d'un ris de veau aux morilles, ou d'un ananas caramélisé.