



HISTOIRES HII-X



VIGNOBLE

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

VINIFICATION

- Assemblage cépage : 100 % chardonnay
- Assemblage année : 2012
- Nombre de bouteilles produites : 1000
- Fermentation alcoolique : fût
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : Fût 1 an
- Vieillissement en cave : 8 ans sur lies bouchage liège
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteilles (75 cl).

DEGUSTATION

La robe est dorée et profonde, reflet légèrement vert. La bulle est discrète.

Le nez est riche et épanoui si on lui laisse le temps : Jasmin, torréfaction (café), caramel, beurre fondu. On perçoit la micro-oxygénéation de l'élevage sous liège qui apporte cette grande complexité.

La bouche est élégante et vineuse : toujours de la torréfaction, des arômes de thym, miel, cèdre, bois de santal, vétiver. Finale longue, minérale et agrume (citron vert).

Cette cuvée doit être servi à 12°C dans un verre à vin.

A table, un plat de spaghetti à la poutargue, aux palourdes, un homard grillé et huile d'olives mures, un fromage aux truffes.