



## 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
- Vieillessement 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 fondue. On perçoit la micro-oxygénation 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 servie 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.

