DEMI-SEC

40% Pinot Noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay	Pure cuvée
Vins de réserve : 40% à 50%	3 ans de vieillissement en caves
Repos supplémentaire après dégorgement	Dosage : 37 gr/L

Vignoble :
Sélection des plus beaux terroirs de la Montagne de Reims, parmi lesquels :

- Premier Cru : Ludes, Chigny-les-Roses, Montbré, Taissy
- Grand Cru : Mailly-Champagne, Verzenay, Verzy

Vinification :
Vendanges manuelles avec sélection rigoureuse, suivies d'un pressurage délicat des grappes entières.
Seule la “cuvée”, correspondant aux premiers jus extraits, est utilisée.
Fermentation alcoolique effectuée en cuves inox thermorégulées à basse température (17°C-20°C) afin de préserver la finesse des arômes, suivie d’une fermentation malolactique pour assurer équilibre et rondeur.
Seconde fermentation en bouteille dans nos caves à 15 mètres de profondeur, à une température constante de 11°C, idéale pour la prise de mousse, assurant une effervescence fine et persistante.

Dégustation :
Œil : Robe or miel. Bulles fines et persistantes.
Nez : Intense et riche. Des notes onctueuses et crémeuses apparaissent suivies de notes de noisette grillée, de miel, et de fruits jaunes bien mûrs.
Bouche : Attaque vive suivie d’une sensation crémeuse qui vient arrondir le palais sur des saveurs fruitées de mandarine et d’abricot. Vin ample et généreux, bouche riche.

Accords mets & vins :
Sa douceur subtile s'accorde parfaitement avec le foie gras ou avec des mets sucrés-salés comme la volaille laquée ou la cuisine asiatique. Il sublime également les desserts à base de fruits, les tartes caramélisées et les pâtisseries légères. Son équilibre entre rondeur et fraîcheur en fait un excellent compagnon pour des plats légèrement épicés ou exotiques.

Conditionnement :
Bouteille (75 cl)