

Cuvée Signature

RICHE, GÉNÉREUX, PRÉCIEUX

Alliant structure et élégance, cette cuvée d'exception exprime notre savoir-faire familial.

ASSEMBLAGE

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier
Vins de base : récoltes 2015, 2014, 2013
35% de vins de réserve élevés en foudre
15% de vins de réserve élevés en cuve

DÉGUSTATION

De couleur jaune d'or soutenue, cette cuvée exprime un nez complexe, caractérisé par des notes de miel, de vanille, de fruits mûrs, de torréfaction, de caramel et de fruits secs.

En bouche, l'attaque est crémeuse, accompagnée de notes de viennoiseries, de pain grillé, de pain d'épices et de poire mûre qui s'associent aux fruits secs liés à l'élevage sous bois.

L'amplitude souligne le caractère précieux de cette nouvelle cuvée, harmonieuse et complexe.

VINIFICATION

Pressoir automatique à plateau incliné (PAI Coquard)
Fermentation en cuves inox thermorégulées
Elevage en foudre avec principe de Solera

DOSAGE

8 g/l

ACCORDS METS & CHAMPAGNE

Subtile à l'apéritif, cette cuvée aux multiples expressions se marie aussi bien avec des poissons grillés que des viandes blanches rôties aux saveurs forestières, ou des plats aux combinaisons salées-sucrées.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Or au Frankfurt International Trophy 2020



Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2019



Médaille d'Or au Concours International de Lyon 2019



Médaille d'Or à l'International Challenge Gilbert & Gaillard 2018



Médaille d'Or au Concours Glass of Bubbly 2018



Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2019

