

# Millésime

---



## COMPOSITION

Assemblage d'un monocru avec des vins exceptionnels d'une seule année et des raisins sélectionnés dans nos plus vieilles vignes.

## CÉPAGES

Chardonnay 34 % – Pinot Noir 33 % – Pinot Meunier 33 %

## DÉGUSTATION

- **Œil** : Robe à l'aspect lumineux et assez dense, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune paille clair.
- **Nez** : Le nez exprime de la concentration avec des notes de gingembre, de pistache et de noisette grillée.
- **Bouche** : Le palais est souple et frais et développe une acidité citronnée.

## ACCORD METS ET CHAMPAGNE

C'est un champagne abouti dont le velouté et la profondeur raviront les amateurs de temps suspendu. Il accompagnera à merveille un filet de Saint-Pierre, nage de coquillage et jus de fumet, un foie gras frais, confit de coing-pommes-oignons, un filet mignon de porc.

## SERVICE

Servir à une température de 9°C dans un verre élancé et galbé.

## CONDITIONNEMENT

Bouteille 750 ml

