

VINTAGE EXTRA



Assemblage* : 60% Chardonnay - 40% Pinot Noir.

15% vinifié sous bois. Sélection parcellaire.

Vieillessement : 8 ans minimum.

A l'œil : une effervescence fine libérant de délicats arômes. Une robe d'un jaune éclatant et une texture d'un grand raffinement.

Au nez : un nez complexe de fruits murs (coing, bergamote), de pâte de fruits et d'épices (gingembre, cannelle).

Au palais : une bouche soyeuse et une sensation de plénitude. Une vinosité sans excès, supportée par une remarquable impression de fraîcheur obtenue grâce à un dosage judicieux. Une finale d'une grande longueur.

Ce flacon de prestige conviendra aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement des mets les plus fins : navarin de homard aux petits légumes, carpaccio de St Pierre, poularde aux écrevisses...

Blend* : 60% Chardonnay - 40% Pinot Noir.

15% vinified in oak. Plot selection.

Ageing: at least 8 years.

Appearance: a fine effervescence that releases delicate aromas. A stunning yellow robe and an extremely refined texture.

Bouquet: a complex nose of ripe fruit (quince, bergamot), crystallised fruit and spices (ginger and cinnamon).

Mouthfeel: a silky mouthfeel and a sensation of plénitude. A smooth and subtle taste elevated by a remarkable impression of freshness achieved by meticulous dosage. A finish of superb length.

This prestigious bottle is perfect as an aperitif or to accompany elegant dishes such as lobster navarin with baby vegetables, John Dory carpaccio or spring chicken with crayfish.

VINTAGE EXTRA

