

EXTRA BRUT

Méthode traditionnelle - blanc brut



■ CÉPAGE

100% Chardonnay

■ TERROIR

Coteau de faible pente. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une mère de micaschiste.

■ VINIFICATION

Elevage de 60 mois sur lattes. Non dosé. Série limitée et réalisée en fonction du potentiel du millésime.

■ DÉGUSTATION

Robe : jaune aux reflets dorés.

Nez : fin de fruits blancs, légèrement brioché, finale de pamplemousse.

Bouche : belle attaque fraîche de fruits jaunes, puis légèrement acidulée, élégante avec de fines bulles.

■ ÂGE DES VIGNES

Entre 15 et 20 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

4 à 5 ans

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

