



Millésime 2011 - Singularis

Assemblage : Chardonnay 60 % - Pinot Noir 15 % - Pinot Meunier 25 %

Terroir : Vallée de la Marne, Montagne de Reims

Typicité des sols : argilo - calcaire et argilo - siliceux - calcaire

Age moyen des vignes : 50 ans

Fermentation malolactique : oui

Vinification : cuve inox

Dosage : 6 g/l

Subtilités œnologiques :

Robe : derrière une mousse fine et sage, ce champagne dévoile une robe dorée avec des reflets très légèrement cuivrés.

Nez : le nez présente une grande maturité : les fruits secs (amande grillée, noisette) côtoient les fruits confits (abricot sec, raisin sec). Il s'y ajoute le chutney d'orange, des notes de poivre et d'herbe séchée. Une petite touche de bergamote et de liqueur de citron apparaît à l'aération.

Palais : la première impression gustative est à la fois ronde et acidulée. La confiture de citron se développe ; il y a de la longueur, de la tension. La finale révèle les fruits secs que l'on percevait au nez.

Température de dégustation : 10 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

Eveil des papilles : un carpaccio de Saint - Jacques s'accordera parfaitement avec ce champagne prestigieux

Flaconnage : Bouteille 0.75L