

DA



Descriptif :

Or blanc, mousse fine et persistante, nez délicat de fleurs blanches. Bouche avec attaque franche et directe, une finale légèrement citronnée.

Un vin marqué par la fraîcheur, typé Chardonnay.

Idéal pour l'apéritif.

Composition de l'assemblage :

Terroir : Village du Mesnil sur Oger

100 % Chardonnay Grand Cru

Récolte 2018 à 90%, 8% récolte 2016, 2% récolte 2014.

Chardonnay du Mesnil sur Oger Tirage : mars 2019, soit plus de 3 ans de vieillissement en cave

Dégorgement : Début 2022

Dosage en sucre : 9.6 g/L

Descriptif :

Pour le visuel, on a une robe dorée franc avec un joli cordon de fines bulles. Au nez, on trouve la corrélation que l'on a en bouche avec du fruit jaune à noyau. L'expression globale est mature sans agressivité. En se réchauffant on voit apparaître un léger toasté-brioché.

La minéralité n'arrive qu'en fin de bouche et lui donne la longueur sur le palais.