



# Millésime Les Grands Nots

**Assemblage** : Têtes de cuvée 1/3 Meunier, 1/3 Pinot Noir et 1/3 Chardonnay.

**Terroir** : Argilo Calcaire.

**Rendement** : 65 hl/ha.

**Age des vignes** : 50 ans.

**Vendange** : 2007.

**Dosage** : 0 g/l.

**Production annuelle** : 1.400 bouteilles.

**Format** : Bouteille (75cl).

**Vinification** :

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide dans la baie suivi d'un pressurage traditionnel.

Fermentation alcoolique en fûts de chêne de plus de 10 ans (100%).

Fermentation malo-lactique entièrement réalisée.

**Élevage** : Élevage sur lies en fûts de 228 litres durant 6 mois avant la mise en bouteille sans filtration.

**Vieillessement** : 12 ans en bouteilles.

**Potentiel de vieillissement** : A consommer dans 8 ans.

**Dégustation** :

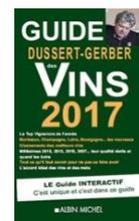
Robe jaune soutenue. Nez de fruits très murs, rancio. Bouche ample.

**Service** :

Servir à 10° C. Accompagne les escargots, les mets à saveur iodée, les ris de veau.



« Ce champagne développe de délicates notes boisées qui viennent épauler en bouche la trame minérale et la fine amertume rafraîchissante. La grande longueur, l'aspect salin et crayeux ainsi que les notes d'évolution feront de cette belle cuvée l'alliée idéale à un suprême de volaille au vin jaune et aux morilles. »



« Issu d'un assemblage de têtes des cuvées non filtrées de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier à parts égales, est une cuvée vinifiée et élevée en fûts de chêne, est ample et parfumé, au nez subtil où se développent des arômes d'agrumes et de petites fleurs, tout en bouche persistante et fine, de robe jaune "or. »



« Robe jaune or clair. Nez épanoui mêlant fruits secs, notes briochées et pâtisseries, végétaux secs. Attaque opulente, riche en arômes, dont la vinosité laisse place à une évolution plus ferme, vive. Un 2005 déjà bien avancé, à apprécier à table. » 87/100

