

# Les Grands Nots

*"Nots : vieux français pour parler des sources d'eau  
Les Grands Nots : parcelle cadastrale sur laquelle sont construites nos caves et dans laquelle des sources émergent entre deux rangs de vigne"*

## Assemblage

Têtes de cuvée 1/3 Meunier, 1/3 Pinot noir, 1/3 Chardonnay

## Dosage

brut nature  
0 g/L

## Terroir

Argilo-calcaire mêlé de pierres meulières et silex

## Vendange

2011

Age des vignes : 50 ans

Production annuelle : 1 400 bouteilles

## Vinification

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide

Pressurage direct traditionnel

Fermentation alcoolique spontanée avec levures indigènes en fûts de chêne de plus de 6 vins (100%)

Fermentation malolactique entièrement réalisée

Sans collage, sans passage au froid, sans filtration

## Élevage

6 mois sur lies en fûts de 228 litres avant la mise en bouteille

## Vieillessement et potentiel

Vieillessement de 10 à 12 ans en bouteille

À consommer dans les 2 à 8 ans



## Food Pairing

Accompagne les escargots, les mets à saveur iodée, les ris de veau, le foie gras

## Dégustation

Robe jaune soutenue

Nez de fruits très murs, rancio délicat

Bouche ample

## Service

Servir à 10°C

## Format

Bouteille (75cl)



## Livre des champagnes 2023 Gault & Millau - 92/100

"Une cuvée au style unique, un rancio délicat et patiné signe de ce millésime 2009. L'environnement est empreint d'une belle maturité à l'instar des vins de la maison. Du volume en bouche, un oxydatif patiné, des accents de caramel, de poudre d'agrumes, des notes florales et de cardamome. Le bois apporte ici une texture ronde et ample bien servie par une salinité qui pointe en persistance." Dégustation des Grands Nots 2009

