## GRAND MILLÉSIME Brut

*Complexité, Rondeur, Fraîcheur*

### *NOTES VISUELLES :*

**Une robe jaune pâle** aux reflets verts, typiques du Chardonnay. Effervescence fine et abondante persistant en un cordon léger et soutenu.

### *NOTES OLFACTIVES :*

**Bouquet élégant** où la finesse s’organise autour d’une palette aromatique alliant des notes citronnées et vanillées.

### *NOTES GUSTATIVES :*

**La bouche est franche, délicate et d’une belle complexité**, offrant des notes minérales, des arômes de pomme verte, d’agrumes et d’ananas frais, associés à des notes florales et de miel d’été.  
Un champagne tout en finesse, complexité et précision.

### *ALLIANCES GASTRONOMIQUES :*

Compagnon de l’apéritif, il saura aussi vous suivre sur tout le repas.  
Il magnifiera les poissons de mer ou de rivière (saint-pierre, dorade, sandre…) et les petits gibiers à plumes ou les viandes blanches. Les fromages de chèvre frais ou mi-frais sont à découvrir ou redécouvrir en sa compagnie.

**Assemblage :**  
Chardonnay 55%   
Pinot Noir 45%

**Dégustation :** entre 8° et 10°

**Temps de garde :** 6 ans et plus

### *CUVÉE ÉLABORÉE*

#### Sans fermentation malolactique

Pour préserver l'arôme naturellement fruité des vins, la fermen

