

Adage

« *Tels des danseurs qui engagent un pas de deux...* »

À cette image...Assemblage de Pinot noir et de Chardonnay
ou l'équilibre parfait de la puissance et de la finesse...
C'est la cuvée qui séduit de plus grand nombre.
Elle vous invite à découvrir toutes les nuances de nos champagnes.

CARACTÉRISTIQUES

Raisins cueillis manuellement et triés rigoureusement à la vigne
Fermentation alcoolique avec températures régulées
Fermentation malolactique complète
Les vins sont élevés en cuves pour garder un maximum de fraîcheur.
Après la mise en bouteille, la cuvée se bonifie 3 années en cave.

ASSEMBLAGE

80% Pinot Noir et 20% Chardonnay
40% de vin de réserve
Titre alcoolique : 12,5%vol
SO2 Total (sulfites) : 0,05g/l
Dosage : 10g/l

LE CARACTÈRE DU VIN

Sa robe est brillante et d'un bel aspect jaune or.
Les bulles sont fines et suffisantes,
ce qui permet à l'élégance du Chardonnay de s'exprimer.
Le nez est fin et printanier, aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes.
En bouche, le Pinot Noir se révèle
et invite subtilement le Chardonnay à dévoiler ses notes miellées
et briochées.
Cuvée destinée aux amateurs de Champagne raffiné.
La cuvée Adage est l'assurance de vous faire plaisir
et de réjouir vos proches.

LES ACCORDS METS-VINS

Servir à 8°C

Apéritif: Gougères, canapés au saumon fumé,
petits fours salés, brioche au chaource...

Plats: Noix de coquilles Saint-Jacques au Champagne,
Caille laquée au sirop de poire...

