

Androgynne

« *Fraîcheur et vinosité, ou le fruit accompli...* »

A l'image de cette cuvée... L'androgynne représente à la fois l'état originel et l'état accompli de l'Être.

- 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 puis 1 année sur bouchon de liège (après dégorgement).

- Assemblage :

100% Pinot Noir

45% de vins de réserve

Titre alcoolique : 12,5%vol

SO2 Total (sulfites) : 0,05 g/l

Dosage : 4 g/l

- Le caractère du vin :

Sa robe est brillante et d'un bel aspect jaune or. Les bulles sont fines, gage d'un vieillissement accompli de trois années sur latte et une année sur bouchon.

Le nez est délicat avec des arômes de fruits mûrs.

En bouche, l'attaque est tendue et ronde à la fois. Nous retrouvons les arômes de fruits mûrs et de fruits à coques ainsi qu'une belle vinosité aux notes toastées.

Cuvée destinée aux amateurs de Champagne qui cherche un vin de repas.

- Les accords mets vins :

Servir à 12°C (sortir du réfrigérateur 1/4 d'heure avant le service)

Apéritif : Gougères, canapés au maroilles fondu, petits fours salés, brioche au chaource...

Plats : Tarte au Maroilles, Gratin dauphinois aux noix, Fondue ou raclette savoyarde, risotto aux morilles et à la crème.

Idéal pour accompagner un repas

