

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 et 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 : 8g/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.

La cuvée Adage est l'assurance de vous faire plaisir et de réjouir vos proches.

- Les accords mets vins :

Servir à 8°-10°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...

