

Millésime 2014

Brut Nature

« 2014, début de l'aventure pour les millésimes »

2014 : Millésime exceptionnel, très bien pouvu en eau et en soleil.

Fuité, finesse, équilibre sont les maîtres mots de cette cuvée.

Le caractère du vin :

Robe jaune dorée, annonce un millésime accompli.

Nez aux notes de poire bien mûre et de pâte de coing.

En bouche, l'attaque est franche et les arômes rappellent ceux du nez avec des notes de fruits blancs confits. L'équilibre est parfait. La fraîcheur du début laisse place à la rondeur avec presque une certaine sucrosité. La note saline en fin de bouche permet une longueur en bouche sans pareil..

Service et accords mets vins :

Il est impératif de la servir à une température de 12°C (à servir comme un grand vin blanc de table). Préférez un verre à vin, ample, afin de pouvoir profiter de toute la complexité et l'expression de cette cuvée

A l'apéritif, sur des noix de saint jaques, un roquefort ou sur un dessert aux poires très peu sucré..

Vinification :

Parcelle dont sont issus les raisins : Les vaulardey

Préssurage pneumatique à faible pression

Fraction de moût utilisée : Le coeur de cuvée

Non chaptalisé

Fermentation alcoolique en cuve inox

Fermentation malolactique complète

Tirage le 12 février 2015

Nombre de bouteilles tirées : 2200

Caractéristiques :

Assemblage : 100% Pinot Noir

Poigneté 6 fois

Non sulfité au dégorgement

Dosage en sucre 0g/L.

