

MILLESIME 2012 EXTRA BRUT

Le Millésime 2012 est un vin au style moderne et audacieux. Le cépage noir explose dans le fruité et la maturité, tandis que le Chardonnay expose sa minéralité avec une magnifique acidité.



Cépages & Terroir



Pinot Noir - 70%

Provenance : Montagne de Reims (Ludes, Ville-Dommange)
Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ, Hautvillers)



Chardonnay - 30%

Provenance : Côte des Blancs (Avize)

Premiers & Grands Crus uniquement

Fermentations & Vieillesse

En cuves inox

Fermentation alcoolique, fermentation malolactique, élevage pendant 8 mois

+ En bouteilles sur lies pendant au moins 5 ans

+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

Dosage Extra Brut: 4 g/L

A partir d'une liqueur à base du même vin et de sucre de betterave

Le Millésime

Météorologie	Chaotique. Fortes gelées de l'hiver au début du printemps; épisodes de fortes pluies, grêle; coup de froid à la floraison; vague de chaleur sèche en Août.
Vendange	Début : Autour du 20 Septembre dans la Montagne de Reims. Conditions : Fraicheur automnale habituelle. Caractéristiques : Faible rendement; excellente maturité et acidité.
Bilan	Un capharnaüm climatique aboutissant à un raisin peu abondant mais d'une qualité exceptionnelle, promettant une belle et longue vie aux vins de cette récolte.

Dégustation

Température de service optimale : entre 8 et 10 °C

Robe Jaune pâle et reflets or; bulles fines en cheminées régulières

Nez Brioché, puis fraîcheur des agrumes (yuzu, kumquat); Fruits jaunes (pêche de vigne, abricot); Quelques notes iodées et pointe de miel.

Bouche Fraicheur des agrumes, minéralité; arômes généreux et gourmands du Pinot Noir; Élégance du Chardonnay sur la finale.

Alliances gastronomiques

Finger food, canapés dînatoires, plateaux de fromages (Cheddar et Cantal vieux, Mimolette), Volaille cuit à basse température, Ravioles de langoustine, Nage de homard sauce safranée.

Données de tirage (mise en bouteille)

Date : Juin 2013

Flaconnages: bouteilles et magnums

Fermeture initiale : capsule

Expédition & garde

Bouchon final (après dégorgement) : Classique, en liège.

Garde après expédition : Prêt à la dégustation, peut être gardé en conditions de cave jusque 5 ans.

Récompenses

Gault & Millau 2019 : 16/20

Tyson Stelzer (2020) : 90 points

Decanter 2017 : 90 points, médaille d'Argent

Gilbert & Gaillard 2017: médaille d'Or

