

CUVÉE CARTE D'OR



Cépages :

- 80% Meunier
- 10% Pinot Noir
- 10% Chardonnay

Millésimes : Assemblage de 3 années

- 2017
- 2016
- 2015



Tirage : Avril 2018

Dosage : Brut : 8 g /L

Dégorgement : Septembre 2020

1er Cru de la Montagne de Reims

Origine : Ludes – Taissy – Trois Puits

La vinification :

- Cuve thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Aucun collage avant mise en bouteille

En quelques mots :

La cuvée Carte d'or a une teinte jaune paille léger avec des reflets roses. Son effervescence soutenue de bulles lentes alimente un joli cordon persistant.

Le nez s'ouvre sur des notes de fruits à pépins (pomme, poire fraîche) posés sur un lit de fleur jaune (acacia) avec une pointe d'amande. La bouche fraîche, à l'attaque, laisse quelques notes de noisettes et de noix de cajou sur une finale mentholée et de citron confit.