



Cuvée « ADONIS »

Grand Cru

Millésimé 2013

Cépage : 50 % de Pinot Noir & 50 % de Chardonnay

Millésimé : 2013

Parcelles de vieilles vignes en Grand Cru :

Les Soulemonts en Chardonnay de 1959 à Verzy

Les Jumandres en Pinot noir de 1965 à Verzenay

Vieillessement :

4 ans dans nos caves voutées à 11° c

Taux alcoolique : 12 %

Dosage de liqueur : 5 gr par litre

Flaconnage : uniquement en 75cl

Dégustation : Une robe dorée avec de légers reflets verts d'une fine effervescence.

Le nez est discret et fin sur des notes de cassis et de miel d'acacias et après une légère aération on retrouve la pêche de vigne et la mirabelle.

Une bouche très fruitée avec une finale minérale sur des notes de raisins frais, de poire et de carambole.

Mets & Millésimé : Ce champagne puissant agrémentera des cuisses de canard au jus de pomme, des joues de porc confits au cidre et au miel ou en toute simplicité une salade de fruits et sa brioche au beurre.

