

CUVEE AS 2012



Description technique :

- . Vigne des communes d'Arrentières, Colombé le Sec sur la côte des Bar
- . 100 % Pinot Noir 100% 2012
- . Récolte manuelle – pressurage de la grappe entière
- . 8 g de sucre / L - Fermentation alcoolique à 20°

- . **Robe** vieil or, reflets ambrés
- . **Nez** épanoui, pur, mêlant citrons mûrs et notes de craie
- . **Bouche** : On est séduit par sa gourmandise pâtissière empreinte de notes beurrées. La texture veloutée, ample et généreuse se dote d'une mâche de belle fraîcheur.

Accords mets et vins :

Un millésime qui a du potentiel à servir sur un plat gastronomique comme une nage de St Jacques aux Salicornes.

Récompenses :

- 1 étoile Guide Hachette 2019
- 16.5/20 Gault et Millau spécial champagne 2018
- Médaille d'argent Concours Agricole 2018
- Decanter 2017