

## Cuvée PARENTHÈSE

Champagne Extra Brut - Premier Cru - Millésime 2009



Cette cuvée est issue des cépages Chardonnay très riches cette année 2009, équilibrée par l'assemblage de Pinot Noir. Son nom reflète le moment où vous la dégustez et le nombre limité de cette édition.

### L'élaboration :

- Composition : 88% Chardonnay, 12% Pinot Noir.
- Terroir : Vertus Premier Cru.
- Age moyen des vignes : 40 ans.
- Vinification : fermentation malo-lactique partielle. 5 ans minimum de vieillissement dans la fraîcheur de nos caves et 6 mois après dégorgement.
- Année : 2009, riche et aromatique.
- Dosage : 5g/l, Extra Brut.

### La dégustation :

- A l'œil : robe jaune d'or aux reflets cristallins.
- Au nez : nez suave et ouvert sur des notes d'agrumes confits, d'amandes, évoluant sur des arômes de miel et d'épices douces.
- En bouche : bouche onctueuse et beurrée aux accents de poire et de vanille et notes d'herbes fraîches et de foin coupés laissant apparaître une pointe de salinité en fin de bouche. De belle longueur et de bonne persistance, cette cuvée a véritablement une âme à la complexité aromatique exceptionnelle.

### L'accord met-vin :

Belle cuvée Millésimée à servir lors d'une belle soirée estivale. Si vous êtes au bord de la mer, un buffet de poissons et de fruits de mer s'accordera à la fraîcheur de ce Champagne, si vous êtes à la campagne, il sublimerà vos soirées étoilées...

