

CUVÉE MILLÉSIME 2019

100 % Chardonnay
Dosage : 6 g de sucre

Un millésime d'exception

L'année 2019 restera dans les mémoires comme l'un des grands millésimes de la décennie en Champagne. Marquée par un printemps frais, ponctué de gelées en avril, puis par un été particulièrement chaud avec des températures caniculaires en juillet, elle a mis le vignoble à l'épreuve.

Malgré ces contrastes climatiques, les vendanges, débutées à la mi-septembre, se sont déroulées dans de belles conditions. Elles ont permis de récolter des raisins d'une remarquable maturité, donnant naissance à des champagnes alliant richesse, précision et fraîcheur.

Élaborée exclusivement à partir de Chardonnay, notre Cuvée Millésime 2019 exprime toute la finesse et l'élégance de ce cépage emblématique de la Champagne. Son dosage de 6 g/L accompagne harmonieusement sa structure et préserve son équilibre naturel.

Aspect gustatif

Une bouche élégante et harmonieuse, où la richesse du millésime s'associe à une belle fraîcheur. Le Chardonnay dévoile une expression précise et délicate, portée par une agréable tension minérale. Une cuvée équilibrée, à la finale persistante, qui conjugue finesse et profondeur.

Aspect olfactif

Un bouquet délicat et expressif, évoquant les fleurs blanches, les agrumes et les fruits à chair blanche. Des nuances gourmandes et une subtile minéralité viennent compléter cette palette aromatique, reflet de la belle maturité des raisins récoltés en 2019.

Aspect visuel

Une robe lumineuse aux reflets dorés, sublimée par une effervescence fine et délicate. Un élégant cordon de bulles souligne la finesse et le caractère raffiné de cette cuvée.

Accords Mets et Vins

Noix de Saint-Jacques poêlées – Filet de sole au beurre citronné – Volaille fermière aux morilles – Risotto aux champignons – Comté affiné.

