

## GRAND VINTAGE 2012

### Brut - Grand Cru



#### ◆ ELABORATION

**Cépages :** 20% Chardonnay, 80% Pinot Noir

**Millésime :** 2012 - mise en bouteille en 2013

**Dosage :** 8 g/l

**Villages :** Ambonnay et Bouzy pour le Pinot Noir -  
Cramant, Oger et Avize pour le Chardonnay

**Vinification :** Vendange traditionnelle et pressurage doux  
(lot de 4000 kg par 4 heures)  
Vinification séparée et assemblage direct.  
Maturation sur lies pendant 4 ans.

**Dégorgement :** en Avril 2017.

#### ◆ ORGANOLEPTIQUE

##### **L'opinion du producteur :**

*Ce millésime est généreux et riche, puissant et élégant avec une belle maturité.*

##### **L'opinion du sommelier :**

*Une belle couleur or et un nez complexe de fruits à chair jaunes, de miel, ainsi que de délicates notes toastées. Ce vin développe en bouche une ampleur fruitée, une belle élégance et une finale toute en fraîcheur.*

##### **Dégustation :**

*Idéal avec du homard en sauce, des poissons de mer grillés et du foie gras poêlé.*

**Marie & Alain Collection**

Tel : +33659292143 – Tel : +33659061444 - email : [sarl.alainakache@gmail.com](mailto:sarl.alainakache@gmail.com)

[www.lemeilleurvindumonde.com](http://www.lemeilleurvindumonde.com)