

PRESTIGE 2004

Brut - Blanc de Blancs - Grand Cru



◆ ELABORATION

Cépages : 100% Chardonnay

Millésime : 2004 – brut – Grand Cru
Mise en bouteille au printemps 2005.

Dosage : 7 g/l

Villages : Cramant (35%), Oger (30%), Mesnil sur Oger (35%)

Vinification : Vendange traditionnelle et pressurage doux.
(lot de 4000 kg par 4 heures)
50% du vin a fait une fermentation malolactique.
Ce vin a été sur lies pendant 11 ans.

Dégorgement : en début d'année 2016.

◆ ORGANOLEPTIQUE

L'opinion du producteur :

Le millésime 2004, faiblement dosé et après 11 ans de maturation sur lies, exprime son magnifique équilibre entre puissance et délicatesse, souligné par une élégante fraîcheur.

L'opinion du sommelier :

Le nez développe des notes très agréables de fruits blancs, légèrement confits, un bouquet de fleurs blanches et d'arômes de citrus avec un vif goût minéral.

Dégustation :

Lors de grandes occasions ou en toute intimité – un vin de célébration.