

## MILLESIME 2013 EXTRA BRUT

Le Millésime 2013 est un vin au style moderne et audacieux. Les cépages noirs explosent dans le fruité et la gourmandise, tandis que les Chardonnays exposent leur minéralité avec une magnifique acidité.



### Cépages & Terroir



Pinot Noir - 70%

Provenance : Montagne de Reims (Bouzy, Ludes, Taissy)  
Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ, Avenay-Val-d'Or)



Chardonnay - 30%

Provenance : Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ)

*Premiers & Grands Crus uniquement*

### Fermentations & Vieillesse

En cuves inox

Fermentation alcoolique, fermentation malolactique, élevage pendant 8 mois

+ En bouteilles sur lies pendant au moins 5 ans

+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

**Dosage** Extra Brut: 4 g/L

*A partir d'une liqueur à base du même vin et de sucre de betterave*

### Le Millésime

**Météorologie** Hiver et printemps froids; fraîcheur exceptionnelle jusqu'à la fin Juin; été chaud et ensoleillé, ponctué d'orages; fraîcheur et humidité en Septembre.

**Vendange** Début : Tardif. Autour du 1<sup>er</sup> Octobre dans la Montagne de Reims.  
Conditions : Octobre est là, douceur au début puis net rafraîchissement.  
Caractéristiques : De beaux fruits résultant d'une lente maturation.

**Bilan** Une année particulièrement fraîche comme la Champagne n'en connaît plus beaucoup.  
Très qualitatifs, les raisins sont animés d'un acidulé exceptionnel.

### Dégustation

Température de service optimale : entre 8 et 10 °C

**Robe** Brillant jaune or; bulles fines et abondante

**Nez** Notes citronnées et pâtisseries (tarte au citron meringuée). Fruits jaunes (pêche, abricot), fleurs blanches. Pointe végétale et pierre à fusil.

**Bouche** Arômes de citron pressé; quelques notes de brioche et de vanille. Fleurs blanches et zeste d'orange. Finale minérale et présence de tannins.

### **Alliances gastronomiques**

Finger food, canapés dînatoires, plateaux de fromages (Cheddar et Cantal vieux, Mimolette), Volaille cuit à basse température, Ravioles de langoustine, Nage de homard sauce safranée.

### **Données de tirage (mise en bouteille)**

Date : Juin 2014

Flaconnages: bouteilles et magnums

Fermeture initiale : capsule

### **Expédition & garde**

Bouchon final (après dégorgement) :  
Classique, en liège.

Garde après expédition : Prêt à la dégustation, peut être gardé en conditions de cave jusque 5 ans.

### **Récompenses**

Wine Enthusiast (2020) : 91 points

