



MILLÉSIMÉ 1999

Assemblage : 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
1er cru

Elevage en cuve pendant 1 an
Vieillessement sur lies sous verre pendant 16 ans
Dosage : 4,5 gr/litre

Ce millésime arbore une robe à l'aspect lumineux et satiné, de couleur or jaune avec des reflets jaune paille. Les bulles sont fines et rapides formant un cordon délicat.

Le nez est subtil, laissant échapper des odeurs de miel, de beurre et de compote de fruits jaunes. L'aération de ce Champagne est nécessaire et permet de révéler des notes de raisins secs, de truffe, d'amande frangipane et de châtaigne.

Le contact en bouche est très raffiné, caressant et crémeux, fusionnant la matière fruitée et la minéralité calcaire pour livrer un ensemble aérien et élégant. La finale en bouche reste fraîche sur des arômes de fruits jaunes.

Ce Millésime est un Champagne hors du temps, mature mais encore frais, sapide et très aromatique.

Conseils de dégustation : à partir de 10°C, dans un verre élancé et galbé qui permettra de mettre en valeur le Champagne, jusqu'à une température de 15°C

Accords mets & vin : carpaccio de Saint Jacques à l'huile truffée, foies gras frais, vieux parmesans et vieux comtés, ou avec un bon cigare

