

MILLÉSIME 2009

Premier cru



[Composition] Pinot Noir & Chardonnay
Composition

[Origine] La Grande Montagne de Reims
Origin

[Dosage] Extra Brut 5,6 g/l de sucre
Sugar

[Vieillessement] 15 ans
Ageing

MILLÉSIME 2009

50% Chardonnay & 50% Pinot Noir

Ce Champagne d'exception incarne l'alliance parfaite entre élégance et richesse, capturant l'esprit unique de l'année 2009.

Dès le premier regard, sa robe dorée éclatante évoque la maturité et la finesse de ce millésime particulier.

Au nez, l'expérience sensorielle s'ouvre sur une complexité envoûtante. Les arômes généreux de fruits mûres charment les sens, créant une première impression suave et délicate. Des notes de brioche fraîchement cuite se mêlent harmonieusement.

En bouche, l'équilibre entre les cépages Chardonnay et Pinot Noir se révèle subtilement. La fraîcheur du Chardonnay apporte une vivacité délicate, tandis que le Pinot Noir offre une profondeur complexe et des nuances séduisantes. Les saveurs de cannélés et de miel viennent apporter une douceur exquise.

La finale est marquée par des notes persistantes d'amandes grillées, créant une conclusion élégante et mémorable. Ce Champagne incarne véritablement l'art de l'assemblage, capturant l'essence du terroir et célébrant l'année exceptionnelle qui l'a vu naître.

Ce Champagne s'accordera parfaitement avec Homard grillé au beurre citronné ou encore des Saint-Jacques aux agrumes.



This exceptional Champagne embodies the perfect combination of elegance and richness, capturing the unique spirit of 2009.

From the first glance, its brilliant golden colour evokes the maturity and finesse of this particular vintage.

On the nose, the sensory experience opens with a bewitching complexity. The generous aromas of mature fruit charm the senses, creating a suave and delicate first impression. Notes of freshly baked brioche blend harmoniously.

On the palate, the balance between the Chardonnay and Pinot Noir grape varieties is subtly revealed. The freshness of Chardonnay brings a delicate vivacity, while Pinot Noir offers a complex depth and seductive nuances. The flavors of cannélés and honey bring an exquisite sweetness.

The finish is marked by persistent notes of toasted almonds, creating an elegant and memorable conclusion. This Champagne truly embodies the art of blending, capturing the essence of the terroir and celebrating the exceptional year it was born.

This Champagne will go perfectly with grilled lobster with lemon butter or even scallops with citrus.