

La Sélection des Clos 2007

Premier cru



[Composition] Pinot Noir & Chardonnay
Composition

[Origine] La Grande Montagne de Reims
Origin

[Dosage] Extra Brut 3,5 g/l de sucre
Sugar

[Vieillessement] 17 ans
Ageing

La Sélection des Clos 2007

Ce vin en sélection parcellaire de 50% Chardonnay et de 50% Pinot Noir, dévoile une grande personnalité singulière qui reflète son terroir.

Une magnifique robe aux reflets ambrés.

La cuvée " Sélection des Clos" s'ouvre sur un nez puissant et minéral. Les arômes du Chardonnay se dévoilent sur des notes d'agrumes confits, d'amandes, et de pomme. Quant au Pinot Noir, il nous apporte la gourmandise de note fruitée et briochée.

L'attaque en bouche est tonique et dense, une chaleur intense se déroule par la suite. Les arômes s'ouvrent sur des notes de fruits compotés, de cacao et de réglisse. Des notes mentholées et poivrées apporteront fraîcheurs et subtilités en fin de bouche.

La Sélection des Clos est un vin d'excellence, qui reflète l'âme de son terroir.

Ce vin racé tout en fraîcheur s'apprécie en apéritif avec un caviar ou en accompagnent un repas autour de gambas grillées au feu de bois.



This parcel-selected wine, 60% Chardonnay from parcel XX of X and 40% Pinot Noir from parcel XX of X, reveals a singular personality that reflects its terroir.

A magnificent amber color.

" Sélection des Clos" opens with a powerful, mineral nose. Chardonnay aromas reveal notes of candied citrus, almonds and apple. As for the Pinot Noir, it brings us greedy, fruity and brioche notes.

The attack on the palate is tonic and dense, followed by intense warmth. Aromas open with notes of stewed fruit, cocoa and licorice. Mentholated and peppery notes bring freshness and subtlety to the finish.

La Sélection des Clos is a wine of excellence, reflecting the soul of its terroir.

This racy, fresh wine can be enjoyed as an aperitif with caviar, or as an accompaniment to a meal of wood-grilled prawns.