

Mille Or (Millésime 2017)

Champagne Grand Cru

INFORMATION

Appellation : Côte des blancs

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12,5% vol

Certification : HVE et Viticulture Durable en Champagne

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Vinification en cuves inox thermorégulées. Filtration avant mise en bouteilles. Elevage sur lies durant 7 ans.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : OGER

Surface : 5,80 ha

Type de sol : calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe limpide d'un jaune pâle aux reflets argentés.

Nez : Le nez est subtil, évoquant les fleurs blanches, l'amande, l'orange, et l'abricot.

Bouche : Attaque franche et bien équilibrée. La bouche s'ouvre sur des agrumes gourmands (clémentines, orange) et un très léger fond de vanille rappelant la délicatesse du nez. L'ensemble montre de l'équilibre et de la profondeur dans sa consistance minérale, en totale harmonie avec la matière fruitée bien mûre, et une trame acide qui offre une belle longueur.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°C

Accords mets et vins :

- Noix de Saint Jacques rôties au sésame
- Dos de cabillaud au sel fumé, gnocchis au parmesan
- Filet de sole rôti au beurre blond

Mille Or (Millésime 2017)

Champagne Grand Cru

- Filet de turbot, écrasé de pommes ratte
- Suprême de poularde poché, sauce aux girolles et risotto parmesan
- Comté affiné 24 mois

Garde : A déguster dès maintenant. Conservation possible jusqu'à 24 mois, bouteilles couchées, à l'abri de la lumière, sans variation importante de température.