



Cépages: 100 % Chardonnay

Terroir: Montgueux (sol de craie et silex)

Vendanges: 2009

Elaboration: Vinification en fûts (100%)
Fermentation Malolactique

Levures indigènes

Sans soufre – non filtré

Dosage: Brut nature – non dosé

Nombre de cols produits: 1672 bouteilles de 0,75 L
292 magnums de 1,5 L

Date de tirage: 19/03/2012

Date du dégorgement: 26/10/2018

« Nez expressif, vanillé, beurré, un grillé très fin, très élégant et séduisant. La bouche est juste superbe, vibrante, vivante, élégante et distinguée avec la puissance et la densité des vins de Montgueux, et leur intensité incroyable. Un vieillissement sous liège semble le concentrer. Accord : un homard, bien sûr ! » **Gault & Millau**

- Guide des champagnes Gilbert et Gaillard – 94/100
- Guide des champagnes Gault & Millau – 18,5/20