



Cépages: 100 % Chardonnay

Terroir: Montgueux (sol de craie et silex)

Vendanges: 2011 (56%) et 2012 (44%)

Elaboration: Vinification en fûts (27%) - Fermentation Malolactique
- Levures indigènes

Dosage: Brut nature – non dosé

Nombre de cols produits: 8424 bouteilles de 0,75 L

Date de tirage: 05/04/2013

« Dans cette cuvée, on retrouve tout le style des chardonnays de Montgueux mûrs : un côté Bourgogne souvent complété d'une pointe de silex. Ce brut nature offre un surcroît de vibration et de scintillance, et développe une touche savoureuse trop rare en Champagne aujourd'hui. Un blanc de blancs riche et fin qu'on ouvrira sur des saint-jacques légèrement safranées. » **Gault & Millau**

- Guide des champagnes Gilbert et Gaillard – 91/100
- La Revue du vin de France – 16/20