



**Cépages:** 50 % Pinot Noir – 50 % Chardonnay

**Terroir:** Communes de Buxeuil (sol Kimméridgien - argilo calcaire marneux) et Montgueux (sol de craie et silex)

**Vendanges:** 2007

**Elaboration:** Vinification en fûts (30%)

**Dosage:** Extra-Brut – 4g/L

**Nombre de cols produits:** 5821 bouteilles de 0,75 L  
142 magnums de 1,5 L

**Date de tirage:** 26/06/2008

**Date du dégorgement:** 18/12/2019

« Très joli nez sur des arômes de cèpes séchés. La bouche, généreuse et riche, est resserrée autour de notes de fruits jaunes et de craie, l'ensemble se montrant sapide. Belle finale adossée sur un soupçon d'oxydation. A boire avec des saints-jacques aux cèpes, sauce au vin de savagnin » **Gault & Millau.**

- Guide des champagnes Gault & Millau – 16/20