



Cépages: 95 % Pinot Noir et 5 % Chardonnay

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

Vendanges: Base 2017 avec vins de réserve

Elaboration: Vinification en fûts (52%)

Fermentation Malolactique

Levures indigènes

Sans soufre – non filtré

Dosage: Extra-Brut

Nombre de cols produits: 7777 bouteilles de 0,75 L

Date de tirage: 31/05/2018

« Robe orangée, nuances cuivrées. Nez profond, complexe, associant fruits rouges, agrumes, fruits exotiques mûrs et note de chêne frais. En bouche les arômes d'élevage se font plus expressifs avec une tonalité vieux bois. Frais et persistant. Pour la table. » **Gilbert et Gaillard**

- Guide des champagnes Gilbert et Gaillard – **88/100**
- Guide des champagnes Gault et Millau – **16,5/20**