



Cépages: 65 % Pinot Noir –35 % Chardonnay

Terroir: Assemblage harmonieux de 3 vignes: "Val Profonde", "Champ Persin" et "la Voie Creuse".

Vendanges: Base 2014 (38%) avec vins de réserve

Elaboration: Vinification en fûts (35%) - Fermentation Malolactique
- Levures indigènes

Dosage: Brut nature – non dosé

Nombre de cols produits: 15225 bouteilles de 0,75 L
783 magnums de 1,5 L

Date de tirage: 26/05/2015

« Étonnante sélection qui regroupe en fait 3 parcelles. La couleur est intense et la bulle vive dans le verre. Le nez offre des notes de raisins frais intacts, d'herbes fraîches et d'agrumes. En bouche, c'est la combinaison du volume et de la fraîcheur qui vous emporte. Un vin d'autant plus frais qu'il est mûr et ample. A mettre au frais deux par deux. » **Gault & Millau.**

- Guide des champagnes Gilbert et Gaillard – 90/100
- Challenge Millésime Bio 2020 – Médaille de Bronze