

BLANC DE NOIRS BRUT NATURE
Parcelle « La Côte à Bras »
Cumières Premier Cru Vintage 2011



2011, une année mémorable

Ce millésime tire toute son essence de la conjoncture d'évènements météorologiques exceptionnels.

La rigueur d'un hiver froid, sec avec un manque d'eau conséquent, aura rapidement fait place à un printemps puissant, s'empressant d'alterner fortes chaleurs et pluies abondantes.

Le mois de juillet pluvieux n'a pas impacté nos délicats pinots noirs de « La Côte à Bras », dont la qualité reste inégalée.

La vendange 2011 en Champagne a été exceptionnelle par sa précocité, du jamais vu depuis 1822 !

Elaboration

Assemblage: 100% Pinot Noir de la parcelle « La Côte à Bras » située à Cumières Premier Cru.

Viellissement : minimum 90 mois sur lies.

Tirage limité à 7475 bouteilles.

Dosage : 0 gr/l – Brut Nature.

Dégustation

L'œil observe une robe d'or jaune paille, ourlée d'ardents éclats ambrés.

Le nez s'ouvre sur des arômes acidulés, délicats et envoutants révélant des notes d'agrumes fraîchement pressés de pamplemousse et mandarine.

La bouche est vineuse et d'une extrême droiture évoluant vers des notes minérales exacerbées.

La finale est longue et harmonieuse, dominée par un zeste de fraîcheur citronné si caractéristique de notre Maison.

Alliances

Tout en vivacité et pureté, cette cuvée accompagnera parfaitement une délicate araignée de mer et sa crème de fenouil ou des spaghettis à la poutargue et zestes de citron.

Conservation

A conserver couché dans une cave à l'abri de la lumière et à température constante.

A rafraîchir dans un seau à glace pendant vingt minutes avant de le servir. A déguster à 10-12°C.

Disponible en caisse de 6 bouteilles en étui. Chaque bouteille est protégée avec une mousseline imprimée du plan cadastral de la parcelle « Côte à Bras »

