

# BRUT MILLÉSIME SYMPHONIE

## *Terrain*

Parcelles cultivées en coteaux et mi-coteaux.  
Sols sableux et argilo-calcaires.  
**Âge moyen des vignes** : 30 ans.

## *Vinification*

Récoltés à la main, les raisins sont écrasés dans un pressoir à membrane. Les fermentations alcooliques et malactiques sont réalisées en cuves inox thermo-régulées.

Elaborée lors de vendanges exceptionnelles, le **Brut Millésime** est conservé minimum 5 à 6 années sur lattes afin de développer ses arômes et de se complexifier.

• **Dosage** : 9 g/l

## *Dégustation*

**Œil** : robe jaune dorée.

**Nez** : lumineux et raffiné. Des arômes de fruits exotiques et de fruits jaunes dominant avec élégance. Le Chardonnay libère ses arômes nobles beurrés et de coing.

**Bouche** : la bouche est gourmande et équilibrée. La bulle fine et crémeuse laisse s'exprimer un vin élégant et très raffiné. Cette cuvée est d'une grande richesse.

## *Accords mets / vins*

A servir à l'apéritif, il accompagnera parfaitement des blinis de foie gras, un carpaccio de saumon et des viandes légères.

**Contenants disponibles** : bouteille.  
Magnum à partir de 2017.

**18%** Pinot Noir   **22%** Meunier   **60%** Chardonnay

