

## DEMI-SEC · GRAND CRU

### Certifications d'exploitation



2013 :  
Haute Valeur  
Environnementale



2016 :  
Viticulture Durable  
en Champagne

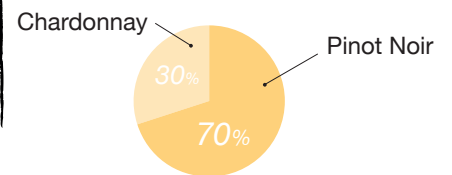
#### Dosage

38 g/L

#### Vinification

30 à 50% de vins de réserve de plus de 40 années différentes, élevés et vinifiés sous-bois, en foudres de chêne de 34 hectolitres.

#### Cépages



### Dégustation

À l'oeil, la robe est jaune aux reflets verts mentholés.

Au nez, la pâte d'amande et la pistache se révèlent.

À la dégustation, les fruits blancs comme la banane, la noix de coco ou encore la mangue s'expriment, avant d'offrir une fraîcheur citronnée, fluide et crayeuse.

### Accords mets | vin

- Poires confites,
- Sorbet de poires à la menthe poivrée,
- Poisson façon sucré salé.

### Flaconnages

Bouteille (75 cl).

