



# Séduction

PAR CÉDRIC GUYOT  
RÉCOLTANT-MANIPULANT



SUR MESURE

PINOT NOIR/CHARDONNAY



### Le Vignoble

**Terroir:** Bethon, La Celle SS Chantemerle, Fontaine Denis Nuisy, Barbonne Fayel.

**Cépage :** Chardonnay/Pinot Noir

**Surface moyenne :** 0.35 Ha

**Type de sol :** Argilo calcaire

**Moyenne d'âge :** 40 ans

**Taille:** Chablis et Cordon de Royat

### La cuvée

**Vendange :** manuelle (04/09/15 au 12/09/15)

**Vinification :** en cuve régulée, FML 100 % réalisée lors de la FA sur lie

**Assemblage :** 50% Pinot Noir / 50 % Chardonnay 2015

**Tirage :** Mai 2016

**Vieillessement :** 63 mois sur lattes

**Dosage :** Brut 8 g/litre (Sept 2021)

**Acidité totale :** 3.9 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/litre

**Degré alcoolique :** 12.70 %

**Flaconnage :** Bouteille Spéciale (750 ml)

### La dégustation

**L'œil:** Ambré, blancheur

**Au nez :** Pêche, mirabelle

**En bouche :** Hibiscus, longueur

**Température de service :** 8° - 10°

### En accompagnement

Idéal à l'apéritif. Pour un repas, il se mariera à merveille avec un friand de volaille et écrevisses.