



# Séduction

PAR CÉDRIC GUYOT  
RÉCOLTANT-MANIPULANT



**EPHÉMÈRE**

**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 (25/08/18 au 02/09/18)

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

**Assemblage:** 70 % Chardonnay/30% Pinot Noir 2018

**Tirage:** Mai 2019

**Vieillessement:** 36 mois sur lattes

**Dosage:** Brut 8.73 g/litre

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

**Degré alcoolique:** 12.75 %

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

### **La dégustation**

**L'œil:** pâle, jaune claire, belle effervescence

**Au nez:** ananas, orange cannelle

**En bouche:** châtaigne grillée, rondeur, agréable

**Température de service:** 8° - 10°

### **En accompagnement**

Idéal à l'apéritif mais également servi accompagné d'un friand de volaille et écrevisses.