



# 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 (02/09/17 au 10/09/17)

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

**Assemblage :** 69 % Chardonnay/31% Pinot Noir 2017

**Tirage :** Mai 2018

**Vieillessement :** 61 mois sur lattes

**Dosage :** Brut 6.1 g/litre ( )

**Acidité totale :** 4.7 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/litre

**Degré alcoolique :** 13.00 %

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

### **La dégustation**

**L'œil:** Jaune pâle, or

**Au nez :** Epicé, fruits jaunes, brioché

**En bouche :** Finesse, fraîcheur, agrumes, grillé

**Température de service :** 8° - 10°

### **En accompagnement**

Idéal à l'apéritif avec toast de foie gras/figues confites. Pour un repas, viande grillée sauce forestière.