



Séduction

PAR CÉDRIC GUYOT
RÉCOLTANT-MANIPULANT



SINCÈRE

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

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

Assemblage : 60% Pinot Noir / 40 % Chardonnay

Tirage : Mai 2018

Vieillessement : 65 mois sur lattes

Dosage : Brut 8.2 g/litre (//)

Acidité totale : 4.4 g d'H₂SO₄/litre

Degré alcoolique : 12.65 %

Flaconnage : Bouteille traditionnelle (375ml, 750 ml et 1500 ml)

La dégustation

L'œil: jaune claire, scintillant

Au nez : citronné, agrumes

En bouche : maturité, minéralité

Température de service : 8° - 10°

En accompagnement

Apprécié à l'apéritif mais également servi accompagné de d'un poisson type cabillaud.