



• SPECIALE •

Une cuvée *spéciale* pour sa longue maturation effectuée sur lattes, dans nos caves voûtées. Un assemblage ajusté de raisins Meunier mûrs sublimés par l'élégance du Chardonnay. Un vin complexe.

Oeil : Or profond, signe de maturité

Nez : Notes de pâtisseries, de fruits mûrs, de noix, d'amandes dues à un long vieillissement en cave

Bouche : Une belle longueur charmante de noisettes, suivie de légères notes de torréfaction avec une finale puissante. Cette magnifique combinaison Meunier-Chardonnay sublimera vos papilles

Cépage : 50% Meunier 50% Chardonnay

Vieillessement : température annuelle moyenne de 10-11° Vieillessement sur lattes dans la cave - 72 mois minimum

Assemblage : 2013 + 10% de vin de réserve perpétuelle

Sol : argilo-calcaire - sous-sol marneux

Dosage : 6 g/L