

Ephémère



Savoir faire

Utilisation de levures biologiques pour la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se fait naturellement. Vins issue de la vendange 2020. Cette cuvée est vinifiée essentiellement en cuve inox. Vieillessement de 30 mois sur lies.

Cépages : 60% Chardonnay, 40% Pinot Blanc

Terroir : Côte des Bars (100% Celles-sur-Ource)

Dosage : brut nature, 0 dosage



Dégustation

Au nez: Les arômes sont intenses et frais. Dans cette cuvée, nous retrouvons le citron et les fruits.

En bouche: Nous distinguons un certain équilibre et une fin de bouche longue qui délivre des arômes d'amande, de vin blanc et de fruits à chair blanche.

La robe: La robe de ce champagne est limpide. Nous y retrouvons aussi des reflets dorés



Informations complémentaires

Accord mets et vins: Nous recommandons la dégustation de ce vin avec des poissons ou encore des sushis.

Age des vins: Au moins 24 mois.