



LE MILLÉSIME 2005

Millésime offrant une valse climatique avec de forts contrastes. L'année viticole 2005 se prolonge sous la douceur d'un été indien qui signe ce millésime en lui apportant concentration et une incroyable fraîcheur.

ŒIL

Une robe or parée de reflets verts et animée de fines bulles.

NEZ

Le charme délicat d'un bouquet intense. Les arômes de citron confit s'entremêlent subtilement avec des notes douces de brioche, amande grillée, miel et cannelle.

PALAIS

Une bouche savoureuse qui dévoile une myriade d'arômes mûrs et confits. Une tension remarquable enrobe le palais et se fond dans une intense fraîcheur minérale et saline.

Grands Crus : 100 %

Chardonnay : 100 %

Grands Crus de la Côte des Blancs : Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger

Vieillesse : 17 ans

Fermentation NML : 100 %

Dosage : 6g/L Extra Brut

Nombre d'exemplaires tirés : 17 649 bouteilles