



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 teintée de reflets dorés et animée de fines bulles.

NEZ

Un bouquet généreux qui révèle des arômes de pralin, pain toasté, et moka. Ces parfums gourmands se mêlent avec grâce à la finesse des notes de poire d'hiver, coing, écorce d'orange ou encore de miel et de cire.

PALAIS

La plénitude typique de 2005 s'exprime avec une bouche suave autour des fruits mûrs et des notes pâtisseries. La richesse du fruit se fond dans une intense fraîcheur. La sensation est délicate et aérienne.

Grands Crus : 100 %

Chardonnay : 70 %

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

Pinot Noir : 30 %

Grands Crus de la Montagne de Reims : Verzenay

Vieillessement : 17 ans

Fermentation NML : 100 %

Dosage : 6g/L Extra Brut

Nombre d'exemplaires tirés : 39 465 bouteilles