

ICÔNE PREMIER CRU

"Champagne Rond et Charnu"



VITICULTURE



ASSEMBLAGE :

80 % Meunier, 20 % Chardonnay

REGION : Vallée de la Marne

EXPOSITION : Sud-Est, Sud-Ouest

SOUS-SOL : crayeux, argilo-sableux

Viticulture raisonnée en conversion

HVE-VDC

Vendange Manuelle

VINIFICATION



Fermentation alcoolique maîtrisée à 17°C en cuve Inox Thermo-régulée

Fermentation malolactique effectuée

Mise en bouteille tardive

VIEILLISSEMENT : 2 ans minimum

DEGORGEMENT : 6 mois minimum

DOSAGE BRUT : 8 g/L

DÉGUSTATION



Robe jaune or, brillante. Bulle fine avec un cordon de mousse discret.



Nez ouvert avec des arômes proches de la pâtisserie. Puis des notes de tabac, d'amandes grillées et d'abricots sec.



Bouche flatteuse et ample avec une fraîcheur bien présente qui aboutit à une bonne structure. Arômes de fruits blancs avec des notes de pâte d'amande.

ACCORDS METS ET VIN

Cette cuvée sera parfaite, servie pour l'apéritif ou avec un plateau de fromages aux arômes légers.

MÉDAILLES



Jancis Robinson

